**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**

**учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Представитель работодателя:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  наименование предприятия  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. В. Бубич  подпись    «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления,**

**оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ( приказ Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1565), профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н. (регистрационный номер 549) и профессионального стандарта «Повар» , утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (регистрационный номер 557).

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждениеМосковской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

**Разработчики**:

группа преподавателей и методистов ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ** **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики**

* результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности: организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **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 общечеловеческих ценностей |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, |
|  | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и |
|  | иностранном языке |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |

ВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки

* реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3. В результате прохождения учебной практики студент должен:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Иметь практический | разработки ассортимента холодных и горячих | | | | десертов, |
| опыт | напитков с учетом потребностей различных | | | | категорий |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания; | | |  |  |
|  | разработки, | адаптации | рецептур | с | учетом |
|  | взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода | | | | |
|  | продукции, вида и формы обслуживания; | | |  |  |
|  | организации и проведения подготовки рабочих мест, | | | | |
|  | подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического | | | | |
|  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | | | | |
|  | весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и | | | | |
|  | регламентами; |  |  |  |  |
|  | подбора в соответствии с технологическими требованиями, | | | | |
|  | оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, | | | | |
|  | приготовления различными методами, творческого оформления, | | | | |
|  | эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков | | | | |
|  | сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, | | | | |
|  | региональных; |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований | | | |
|  | к безопасности; |  |  |  |
|  | контроля качества и безопасности готовой кулинарной | | | |
|  | продукции; |  |  |  |
|  | контроля хранения и расхода продуктов | |  |  |
|  |  | | | |
| Умения | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и | | | |
|  | адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в | | | |
|  | соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей | | | |
|  | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | | | |
|  | обеспечивать наличие, контролировать хранение и | | | |
|  | рациональное использование сырья, продуктов и материалов с | | | |
|  | учетом нормативов, требований к безопасности; | | |  |
|  | оценивать их качество и соответствие технологическим | | | |
|  | требованиям; |  |  |  |
|  | организовывать и проводить подготовку рабочих мест, | | | |
|  | технологического оборудования, производственного инвентаря, | | | |
|  | инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с | | | |
|  | инструкциями и регламентами; | |  |  |
|  | применять, | комбинировать | различные | способы |
|  | приготовления, творческого оформления и подачи холодных и | | | |
|  | горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе | | | |
|  | авторских, брендовых, региональных; | |  |  |
|  | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости | | | |
|  | основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения | | | |
|  | ароматических веществ; | |  |  |
|  | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, | | | |
|  | хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | |
|  |  | | | |
| Знания | требования охраны труда, пожарной безопасности и | | | |
|  | производственной санитарии в организации питания; | | |  |
|  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации | | | |
|  | технологического оборудования, производственного инвентаря, | | | |
|  | инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила | | | |
|  | ухода за ними; |  |  |  |
|  | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки | | | |
|  | хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного | | | |
|  | приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; | | | |
|  | рецептуры, современные методы приготовления, варианты | | | |
|  | оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков | | | |
|  | сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, | | | |
|  | региональных; |  |  |  |
|  | актуальные направления в приготовлении десертов и | | | |
|  | напитков; |  |  |  |
|  | способы сокращения потерь и сохранения пищевой | | | |
|  | ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих | | | |
|  | десертов, напитков; |  |  |  |
|  | правила составления меню, разработки рецептур, | | | |
|  | составления заявок на продукты; | |  |  |
|  | виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила | | | |
|  | подачи холодных и горячих десертов, напитков | | |  |
|  |  |  |  |  |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики**– 36 часов

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код формируемых компетенций** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Наименование тем учебной практики** | **Виды работ** | **Количество часов по темам** |
| **ПК 4.1 -4.5** | **ПМ.04**  **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **Тема1.**  **Подготовка рабочего места оборудования, сырья,**  **исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента** | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.  Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | **4** |
| **Тема2.**  **Приготовление оформление и подготовке к реализации холодных сладких блюд** | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | **12** |
| **Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.** | Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов, сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции | 12 |
| **Тема 4. Приготовление, творческое оформление холодных и горячих напитков** | Приготовление, оформление холодных и горячих напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества холодных и горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | 6 |
| **Дифференцированный зачет** | | | | 2 |
| **Всего часов** | | | | 36 |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
2. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие: Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**,оснащенная в соответствии с п. 6.2.1.Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**3.2 Общие требования к организации образовательного процесса** Учебная практика направлена на формирование у студентов

практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемых в рамках модулей ППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, и (или) освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров. Учебная практика проводится по графику учебного процесса. Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно освоению студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Перед началом практики со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности с оформлением в журнале вводного инструктажа. Продолжительность рабочего дня студентов во время учебной практики, не связанной с выполнением производственного труда, составляет 36 академических часов в неделю, независимо от возраста студентов. При проведении учебной

практики группа студентов может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

**3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.3.1. Печатные издания:**

* 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г.
* 213-ФЗ].
  1. 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].
  2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

* 1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

* 1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 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. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
2. 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.
3. 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.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
6. 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.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
9. 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. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

* 1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и

сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В.

Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр

«Академия», 2015. – 192 с

* 1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
  2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий

общественногопитания:учеб.дляучащихсяучреждений

сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 320 с

* 1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного

питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

* 1. 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

* 1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария
* учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 352 с.

* 1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. –

512 с.

* 1. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней

птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П.

Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

1. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с
3. **Электронные издания:**
4. 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]. http://base.garant.ru
5. 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.

1. 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:

* 1. 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
  2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования
* 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://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
  1. http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/
  2. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
  3. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
  4. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
  5. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
  6. http:/ /www.pitportal.ru/

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование |  |  |  |  |  |  |  |
| профессиональных и общих |  |  | Критерии оценки | |  |  | Методы оценки |
| компетенций, формируемых в |  |  |  |  |  |  |  |
| рамках модуля |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | |  |
| **ПК 4.1.** | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест,** | | | | | | **Текущий контроль:** |
| Организовывать подготовку | **оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и | | | | | | экспертное наблюдение |
| рабочих мест, оборудования, | регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями | | | | | | и оценка в процессе |
| сырья, материалов для | охраны труда и техники безопасности: | | | |  |  | выполнения: |
| приготовления холодных и | − оптимальный | | выбор и | целевое, безопасное | | использование | - заданий по учебной |
| горячих сладких блюд, десертов, |  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, | | | | | практике; |
| напитков в соответствии с |  | соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления | | | | | - заданий по |
| инструкциями и регламентами |  | холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); | | | | | самостоятельной |
|  | − рациональное | | размещение | оборудования, инвентаря, посуды, | | | работе |
|  |  | инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем | | | | |  |
|  |  | месте; |  |  |  |  | **Промежуточная** |
|  | − | точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, | | | | | **аттестация**: |
|  |  | полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; | | | | | экспертное наблюдение |
|  | − соответствие | | распределения | заданий между | подчиненными их | | и оценка выполнения: |
|  |  | квалификации; |  |  |  |  | - выполнения заданий |
|  | − | соответствие | организации | хранения | сырья, | продуктов, | дифференцированного |
|  |  | полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков | | | | | зачета по учебной |
|  |  | требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, | | | | | практике; |
|  |  | товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность | | | | |  |
|  |  | упаковки, складирования); | |  |  |  |  |

* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
* правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;

23

* точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;
* соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПК 4.2.** | Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления | | | | | | |  |
| Осуществлять приготовление, | и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков | | | | | | |  |
| творческое оформление и | сложного ассортимента: | | |  |  |  |  |  |
| подготовку к реализации холодных | − адекватный | | выбор | основных | продуктов | и | дополнительных |  |
| десертов сложного ассортимента с |  | ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное | | | | | |  |
| учетом потребностей различных |  | распознавание недоброкачественных продуктов; | | | |  |  |  |
| категорий потребителей, видов и | − соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, | | | | | | |  |
| форм обслуживания |  | напитков действующим нормам; | | |  |  |  |  |
| **ПК 4.3**. | − оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, | | | | | | |  |
| Осуществлять приготовление, |  | напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических | | | | | |  |
| творческое оформление и |  | затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления | | | | | |  |
| подготовку к реализации горячих |  | рецептуре, особенностям заказа); | | |  |  |  |  |
| десертов сложного ассортимента с | − профессиональная | | | демонстрация | навыков | работы с ножом, | |  |
| учетом потребностей различных |  | механическим, тепловым оборудованием, специализированным | | | | | |  |
| категорий потребителей, видов и |  | оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, | | | | | |  |
| форм обслуживания |  | приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для | | | | | |  |
| **ПК 4.4**. |  | вакуумирования, упаковки; | | |  |  |  |  |
| − | соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, | | | | | |  |
| Осуществлять приготовление, |  | консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам | | | | | |  |
| творческое оформление и |  | обслуживания; | |  |  |  |  |  |
| подготовку к реализации холодных | − правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение | | | | | | |  |
| напитков сложного ассортимента с |  | процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к | | | | | |  |
| учетом потребностей различных |  | реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного | | | | | |  |
| категорий потребителей, видов и |  | ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; | | | | | |  |
| форм обслуживания | − | соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации | | | | | |  |
| **ПК 4.5**. |  | стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники | | | | | |  |
| Осуществлять приготовление, |  | безопасности: | |  |  |  |  |  |
| творческое оформление и | − корректное использование цветных разделочных досок; | | | | | | |  |
| подготовку к реализации горячих | − раздельное | | использование контейнеров для | | | | органических и |  |
| напитков сложного ассортимента с |  | неорганических отходов; | | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| учетом потребностей различных | − | соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с | | | | |  |
| категорий потребителей, видов и |  | требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в | | | | |  |
| форм обслуживания |  | 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 холодных и горячих десертов, напитков | | | |  |
|  |  | требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; | | | |  |  |
|  | − точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных | | | | | |  |
|  |  | и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; | | | | |  |
|  | − адекватность | | оценки качества готовой продукции, соответствия ее | | | |  |
|  |  | требованиям рецептуры, заказу; | | |  |  |  |
|  | − соответствие | | внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, | | | |  |
|  |  | напитков требованиям рецептуры, заказа: | | |  |  |  |
|  | − соответствие температуры подачи виду блюда; | | | |  |  |  |
|  | − | аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков | | | | |  |
|  |  | при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное | | | | |  |
|  |  | использование пространства посуды, использование для оформления | | | | |  |
|  |  | блюда только съедобных продуктов) | | |  |  |  |
|  | − | соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, | | | | |  |
|  |  | используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой | | | | |  |
|  |  | посуды; |  |  |  |  |  |
|  | − | 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 готовых холодных и горячих | | | |  |
|  |  | десертов, напитков для отпуска на вынос | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПК 4.6.** | − |  | актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры | | | | | | | | | |  |  |
| Осуществлять разработку, |  |  | особенностям заказа, виду и форме обслуживания: | | | | | | |  |  |  |  |  |
| адаптацию рецептур холодных и | − |  | оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, | | | | | | | | | |  |  |
| горячих десертов, напитков, в том |  |  | вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их | | | | | | | | | |  |  |
| числе авторских, брендовых, |  |  | требованиям по безопасности продукции; | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| региональных с учетом | − |  | соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; | | | | | | | | |  |  |  |
| потребностей различных | − |  | соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; | | | | | | |  |  |  |  |  |
| категорий потребителей, видов и | − |  | актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие | | | | | | | | | их |  |  |
| форм обслуживания | − |  | способу последующей термической обработки; | | | | | | |  | кулинарной | |  |  |
|  | оптимальность | | | выбора, | комбинирования | | | способов |  |  |  |
|  |  |  | обработки и приготовления; | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | − | точность | | выбора направлений | | | изменения | | рецептуры | | с учетом | |  |  |
|  |  |  | особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  | − | точность, | | правильность ведения | | | расчетов, | | оформления | | результатов | |  |  |
|  |  |  | проработки; соответствие методов расчета количества сырья, | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | напитков сложного ассортимента; | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | − |  | правильность оформления акта проработки новой или адаптированной | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | рецептуры; | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | − |  | оптимальность | | выбора способа презентации | | | | результатов | | проработки | |  |  |
|  |  |  | (холодных | и | горячих | десертов, | | напитков, | | разработанной | | |  |  |
|  |  |  | документации); | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | − демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного | | | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | ассортимента при проведении мастер-класса для представления | | | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | результатов разработки | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 01** | − | | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных | | | | | | | | | | **Текущий контроль:** |  |
| Выбирать способы решения задач |  |  | контекстах; | |  |  |  |  |  |  |  |  | экспертное наблюдение |  |
| профессиональной деятельности, | − | | адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач | | | | | | | | |  | и оценка в процессе |  |
| применительно к различным |  |  | профессиональной деятельности; | | | |  |  |  |  |  |  | выполнения: |  |
| контекстам. | − | | оптимальность определения этапов решения задачи; | | | | | | |  |  |  | - заданий по учебной |  |
|  | − | | адекватность определения потребности в информации; | | | | | | |  |  |  | практике; |  |
|  | − | | эффективность поиска; | | |  |  |  |  |  |  |  | - заданий по |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | − | адекватность определения источников нужных ресурсов; | | самостоятельной |  |
|  | − | разработка детального плана действий; |  | работе |  |
|  | − правильность оценки рисков на каждом шагу; | |  |  |  |
|  | − | точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего | | **Промежуточная** |  |
|  |  | плана и его реализации, предложение критериев оценки и | | **аттестация**: |  |
|  |  | рекомендаций по улучшению плана |  | экспертное наблюдение |  |
|  |  |  | | и оценка выполнения: |  |
| **ОК. 02** | − | оптимальность планирования информационного поиска из широкого | |  |
| Осуществлять поиск, анализ и |  | набора источников, необходимого для выполнения профессиональных | | - выполнения заданий |  |
| интерпретацию информации, |  | задач; |  | дифференцированного |  |
| необходимой для выполнения | − | адекватность анализа полученной информации, точность выделения в | | зачета по учебной |  |
| задач профессиональной |  | ней главных аспектов; |  | практике; |  |
| деятельности | − | точность структурирования отобранной информации в соответствии с | |  |  |
|  |  | параметрами поиска; |  |  |  |
|  | − | адекватность интерпретации полученной информации в контексте | |  |  |
|  |  | профессиональной деятельности; |  |  |  |
| **ОК.03** | − актуальность используемой нормативно-правовой документации по | | |  |  |
| Планировать и реализовывать |  | профессии; |  |  |  |
| собственное профессиональное и | − | точность, адекватность применения современной научной | |  |  |
| личностное развитие |  | профессиональной терминологии |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |
| **ОК 04.** | − | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; | |  |  |
| Работать в коллективе и команде, | − | оптимальность планирования профессиональной деятельность | |  |  |
| эффективно взаимодействовать с |  |  |  |  |  |
| коллегами, руководством, |  |  |  |  |  |
| клиентами |  |  |  |  |  |
| **ОК. 05** | − | грамотность устного и письменного изложения своих | мыслей по |  |  |
| Осуществлять устную и |  | профессиональной тематике на государственном языке; |  |  |  |
| письменную коммуникацию на | − | толерантность поведения в рабочем коллективе |  |  |  |
| государственном языке с учетом |  |  |  |  |  |
| особенностей социального и |  |  |  |  |  |
| культурного контекста |  |  |  |  |  |
| **ОК 06.** | − | понимание значимости своей профессии |  |  |  |
| Проявлять гражданско- |  |  |  |  |  |
| патриотическую позицию, |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| демонстрировать осознанное |  |  |  |  |  |  |
| поведение на основе |  |  |  |  |  |  |
| традиционных общечеловеческих |  |  |  |  |  |  |
| ценностей |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 07.** | − точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении | | | | |  |
| Содействовать сохранению |  | профессиональной деятельности; | |  |  |  |
| окружающей среды, | − эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | | | | |  |
| ресурсосбережению, эффективно |  |  |  |  |  |  |
| действовать в чрезвычайных |  |  |  |  |  |  |
| ситуациях |  |  |  |  |  |  |
| **ОК. 09** | − адекватность, применения средств информатизации и информационных | | | | | |
| Использовать информационные |  | технологий для реализации профессиональной деятельности | | | |  |
| технологии в профессиональной |  |  |  |  |  |  |
| деятельности |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 10.** | − | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных | | | | |
| Пользоваться профессиональной |  | высказываний на известные профессиональные темы); | | | |  |
| документацией на | − | адекватность | применения | нормативной | документации | в |
| государственном и иностранном |  | профессиональной деятельности; | |  |  |  |
| языках | − точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия | | | | | |
|  |  | (текущие и планируемые); | |  |  |  |

* правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы