**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**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ** **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственной 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 производственной практики**

* результате прохождения производственной 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 производственной практики**– 72 часа

**2.Структура и содержание программы производственной 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** | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания | **6** |
| **Тема2.**  **Приготовление оформление и подготовке к реализации холодных сладких блюд.** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации готовых холодных сладких блюд. десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. | **18** |
| **Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд. десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации готовых горячих сладких блюд. десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. | 18 |
| **Тема 4. Приготовление, творческое оформление холодных и горячих напитков** | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих напитков на вынос и для транспортирования. | 12 |
| **Дифференцированный зачет** | | | | 6 |
| **Всего часов** | | | | 72 |

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

Реализация программы производственной 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.

1. **Общие требования к организации образовательного процесса** Производственная практика является обязательным разделом ППССЗ и

представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля 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» является освоение тем МДК 04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля. Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются

обучающиеся. Направление деятельности организации должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Руководителем производственной практики от образовательного учреждения назначается мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля. Руководитель практики от организации назначается администрацией организации, он же является ответственным лицом по технике безопасности. Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах, выполняя работы, согласно основному виду деятельности: 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.

**3.3.Организация практики**

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

* положение о практике;
* рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
* тематический план график производственной практики (по профилю специальности);
* договоры с предприятиями по проведению практики;
* приказ о распределении студентов по базам практики.

**3.4. 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.

**3.4.1. 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.
  2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
  3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
  4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 –

1. – 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.
2. 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.
3. 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:
  2. 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
  3. 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 |
| горячих сладких блюд, десертов, | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, | производственной |
| напитков в соответствии с | соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления | практике; |
| инструкциями и регламентами | холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); | - заданий для |

* рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, самостоятельной инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем работы месте;
* точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, **Промежуточная**

|  |  |
| --- | --- |
| полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; | **аттестация**: |

* соответствие распределения заданий между подчиненными их экспертное наблюдение

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| квалификации; |  |  |  |  | и оценка выполнения: |  |
| − соответствие | организации | хранения | сырья, | продуктов, | - выполнения заданий |  |
| полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков | | | | | квалификационного |  |
| требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, | | | | | экзамена по |  |
| товарного соседства в холодильном оборудовании, | | | | правильность | производственной |  |
| упаковки, складирования); | |  |  |  |  |
|  |  |  | практике; |  |
| − 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;
* 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 |  |
|  | − | | адекватность определения потребности в информации; | | | | | | |  |  |  | производственной |  |
|  | − | | эффективность поиска; | | |  |  |  |  |  |  |  | практике; |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | − 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 |  |
| **ОК. 02** | − | оптимальность планирования информационного поиска из широкого | |
| Осуществлять поиск, анализ и |  | набора источников, необходимого для выполнения профессиональных | |
| интерпретацию информации, |  | задач; |  |
| необходимой для выполнения | − | адекватность анализа полученной информации, точность выделения в | |
| задач профессиональной |  | ней главных аспектов; |  |
| 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, |  |  |  |

* заданий для самостоятельной работы

**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение

* + оценка выполнения:
* выполнения заданий

квалификационного экзамена по производственной практике;

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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

**4.2. Форма отчетности**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется преподавателем в процессе посещения студентов на рабочих местах и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;

- отчет по практике, составленный в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ МО «Щелковский колледж»;

- отзыв-характеристику с места практики.

**4.3. Порядок подведения итогов практики**

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики. Руководитель практики проверяет представленный студентом отчет о практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

Отчет, допущенный к защите руководителем практики, защищается студентов в присутствии комиссии, состоящей из руководителя практики и преподавателя специальных дисциплин, в комиссию может входить руководитель практики то предприятия.

Итоговая оценка студенту за практику выводиться с учетом следующих факторов:

1.Активность студента, проявленные им профессиональные качества и творческие способности;

2. Качество и уровень выполнения отчета о прохождении производственной практики;

3. Защита результатов практики;

4. Отзыв-характеристика на студента руководителем практики от предприятия.

Результаты защиты отчетов по практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке студента.

В случае, если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку. После устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по производственной практике, считается имеющим академическую задолженность.