

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
Технологический колледж

УТВЕРЖДАЮ:
зам. директора по УПР
Щепетина Н.И.
31.08.2020 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Советск
2020 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

И.И. Иванова
А.А. Ивашкина

27 августа 2020 года

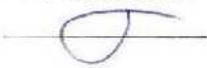
Рабочая программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 года №44828), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение
Калининградской области профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Разработчик:

Кустова Я.В., преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли»,
протокол №1 от 27 августа 2020 года 

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения
Калининградской области профессиональной образовательной организацией
«Технологический колледж»

Протокол Методического совета №1 от 28 августа 2020 года

СОГЛАСОВАНО:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Л.И. Гаврилова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) | 9 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) | 12 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики (преддипломной)

В результате освоения производственной практики (преддипломной) обучающийся должен освоить вид деятельности Специалист по поварскому и кондитерскому делу и соответствующие ему 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 традиционных 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 языках |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| <i>Код</i> | <i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i> |
|------------|--|
| ВД | Специалист по поварскому и кондитерскому делу |
| ПК 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3 | 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 |
| ПК 4 | 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 |

| | |
|------|--|
| ПК 5 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |

В результате освоения производственной практики (преддипломной) обучающийся должен:

| | |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; -организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и птицы; -разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; -расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; |
| уметь | <ul style="list-style-type: none"> -организовать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; -приготовить сложные холодные блюда и соусы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировать и оформлять канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; -декорировать блюда сложных холодных соусов; -контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов. -разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -организовать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию; -контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции; -разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -организовать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготавливать сложные хлебобулочные, мучных кондитерские изделия и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформлять и отделывать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; -контролировать качество и безопасность готовой продукции; -организовать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; -изготавливать различные сложные отделочные полуфабрикаты, с использованием |

| | |
|-------|--|
| | <p>различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами; -рассчитывать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта; -приготавливать сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготавливать отделочные виды теста для сложных холодных десертов; - оформлять и отделять сложные холодные и горячие десерты; -контролировать качество и безопасность готовой продукции; -планировать работу структурного подразделения; -оценивать эффективность деятельности структурного подразделения; -принимать управленческие решения |
| знать | <ul style="list-style-type: none"> -организацию технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; -приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировку и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; -декорирование блюд сложных холодных соусов; -контроль качества и безопасность сложных холодных блюд и соусов. -методы разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -организацию технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировку и оформление сложной горячей кулинарной продукции; -контроль и безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции; -разработку ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -организацию технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроль качества и безопасность готовой продукции; -организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; -изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; -приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление отделочные виды теста для сложных холодных десертов; - оформление сложных холодных и горячих десертов; -контроль качества и безопасность готовой продукции; -планирование работу структурного подразделения; -оценивать эффективность деятельности структурного подразделения; -принимать управленческие решения |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной (преддипломной) практики 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

| Код ПК ОК | Код и наименования программы | Количес тво часов по ПДП | Наименования тем производственной практики (преддипломной) Виды работ | Колич ество часов по темам |
|---|---|--------------------------------|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 6 ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04, ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09., ОК 10., ОК 11. | Производственная практика (преддипломная) Специалист по поварскому и кондитерскому делу | 144 | Выполнение работ по специальности Поварское и кондитерское дело; 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ✓ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; ✓ Контроль процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ✓ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; ✓ Контроль процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ✓ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; ✓ Контроль процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 144 |

| | | | | |
|--|---------------------------|--|--|------------|
| | | | <p>4. 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;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; ✓ Контроль процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента <p>5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; ✓ Контроль процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента <p>6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | |
| | <i>Всего часов</i> | | | 144 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практической работы на производственной практике (преддипломной), предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Производственная практика (преддипломной) реализуется на предприятиях соответствующих содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.1. Для реализации программы производственной практики (преддипломной) на предприятиях предусмотрены следующие специальные помещения:

3.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную производственную практику (преддипломную). Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики (преддипломной) должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные, Конвекционная печь, Микроволновая печь, Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф, Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки. Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), Пресс для пиццы, Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Сифон, Газовая горелка (для карамелизации), Термометр инфракрасный, Термометр со щупом, Овоскоп, Машина для вакуумной упаковки, Производственный стол с моечной ванной, Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), Моечная ванна (двухсекционная), Стеллаж передвижной

3.3. При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатные издания:

Основные источники:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.
3. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2018. – 216 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
5. 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», 2017. – 192 с
6. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с
7. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
9. 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», 2017. – 352 с.
10. 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», 2018. – 432 с.
11. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 64 стр.

3.3.2. Электронные издания (ресурсы):

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>

8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
10. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
11. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>
14. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018 - 160 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
5. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
7. 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, 2017.- 544с.
8. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

3.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечена педагогическими работниками образовательной организации,

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|---|
| ПК 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН). | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе: - выполнения практических работ на производственной практике (преддипломной);</p> <p>- заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> |
| ПК 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН). | <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ на дифференцированном зачете по производственной практике (преддипломной);</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по практике</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>ПК 3 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</p> | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН). | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе: -выполнения практических работ на производственной практике (преддипломной); - заданий по производственной практике;</p> |
| <p>ПК 4 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</p> | <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> | <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ на дифференцированном зачете по производственной практике (преддипломной); - экспертная оценка защиты отчетов по производственной</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>ПК 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>практике (преддипломной)</p> |
| <p>ПК 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> | <ul style="list-style-type: none"> - правильно проводит расчеты при планировании и анализе себестоимости продукции; - составляет меню; - составляет план-меню предприятия; - выполняет расчеты сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд; - демонстрирует умение организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции; - обосновывает распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах; - демонстрирует умения по составлению схем взаимодействия производственных помещений; - правильно составляет алгоритмы технологических операций по рабочим местам; - решает производственные ситуационные задачи по организации работы производственных цехов предприятия; - точно рассчитывает численность производственных работников структурного подразделения; | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе: - выполнения практических работ на производственной практике (преддипломной); - заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ на дифференцированном зачете по производственной</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> -правильно составляет графики выхода на работу; - правильно оформляет табель учета рабочего времени; - правильно распределяет обязанности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками; - правильно оформляет договора о материальной ответственности; - делает обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения - составляет план работы коллектива; - соблюдает технологический процесс приготовления блюд; -определяет перечень возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции; - участвует в разработке системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения; - правильно использует унифицированные формы первичной, учетной и отчетной документации; -обосновывает принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции. | <p>практике (преддипломной);</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной)</p> |
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе: -выполнения практических работ на производственной практике (преддипломной); - заданий по производственной практике (преддипломной);</p> |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p> | <ul style="list-style-type: none"> –оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; | <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и</p> |

| | | |
|---|---|--|
| необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | оценка выполнения практических работ на дифференцированном зачете по производственной практике (преддипломной); - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | –актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | –эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | –грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе | Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе: -выполнения практических работ на производственной практике (преддипломной); - заданий по производственной практике (преддипломной); Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих | – понимание значимости своей профессии | |

| | |
|--|---|
| ценностей | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | –точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | –адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | – Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере |

оценка выполнения практических работ на дифференцированном зачете по производственной практике (преддипломной);
- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной)