

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ:
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР**

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Советск,
2020

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

Н.А. Ивашкина
Н.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 _____

Т.И. Гаврилова
Т.И. Гаврилова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики 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 учебной практики

В результате освоения учебной практики обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер** 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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 7.2	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.3	Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПК 7.5	Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного

ассортимента

В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">-обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;-подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;-обработки рыбного сырья;-приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы;- обработки мясного сырья;- приготовления полуфабрикатов и блюд из мясной котлетной массы;- подготовки гастрономических продуктов;- приготовление бутербродов и холодных закусок из консервов;- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
уметь	<ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов;- обрабатывать различными методами овощи и грибы;- нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов;- охлаждать и замораживать нарезанные овощи, грибы;- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса;- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;- оценивать качество готовых блюд;
знать	<ul style="list-style-type: none">- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; рыбы, мяса, птицы, круп, макаронных изделий, творога;- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; рыбы, мяса, птицы;- технику обработки овощей, грибов, пряностей; рыбы, мяса, птицы;

	<ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов и пряностей; правила их безопасного использования; - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - правила проведения бракеража; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мясной котлетной массы; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мясной котлетной массы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мясной котлетной массы; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; - правила проведения бракеража;
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики
на учебную практику - 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

2.1. Тематический план учебной практики

Код ПК ОК	Код и наименования программы	Количество часов по УП.07	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	УП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер	72	Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила техники безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания; 2. Ознакомление с основными цехами предприятия общественного питания; 3. Обработка овощей и грибов; 4. Обработка рыбы; 5. Обработка мяса и мясопродуктов; 6. Обработка сельскохозяйственной птицы; 7. Способы тепловой кулинарной обработки; 8. Приготовление бульонов и супов; 9. Приготовление соусов; 10. Приготовление блюд и гарниров; 11. Приготовление блюд из рыбы, из мяса; 12. Приготовление блюд из птицы; 13. Приготовление диетических изделий; 14. Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий. 15. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных 	72

				<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>18. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>19. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>20. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	
	<i>Всего часов</i>				72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

4.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, оснащенная

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), каф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, иксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные Конвекционная печь, Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф. Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки. Льдогенератор, Фризер, Тестораскаточная машина (настольная), Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный). Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер или процессор кухонный, Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), Пресс для пиццы

Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, 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

3.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и имеется в наличии оборудование, инструмент, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

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 инфрокрасный, 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. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов СПО/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - М.: Академия, 2017
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Основы калькуляции и учета для профессии "Повар-кондитер": учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва: КноРус, 2019
5. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2020.
6. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т.Р. Любецкая. — Москва: КноРус, 2019
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», 2018. – 80 с.
8. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
9. 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», 2018. – 240 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», 2017. – 432 с.
11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник.2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
12. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.
13. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). (СПО). Учебное пособие: учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с.
14. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2020.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. 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.

3.4. 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<p>Результаты (освоенные профессиональные компетенции</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ПК 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</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 учебной практике; - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ на дифференцированном зачете по учебной практике; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 7.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</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</p>
<p>ПК 7.3 Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ на</p>

	<p>требованиями к качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН). 	<p>учебной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ на дифференцированном зачете по учебной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
<p>ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>ПК 7.5 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	
<p>ОК 01.</p> <p>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:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ на учебной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ на дифференцированном зачете по учебной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</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; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 	

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ на учебной практике; - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ на дифференцированном зачете по учебной практике; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
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	– Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	