**Тамбовское областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение «Индустриально-промышленный техникум»**

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

 Утверждаю:

Директор ТОГБПОУ «Индустриально-

промышленного техникум»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.П.Михайличенко

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г

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

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

 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **43.01.09. Повар, кондитер**

Рассмотрено на методической комиссии

 Протокол №\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

Руководитель:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.А. Зайцева

**Рассказово 2020**

Рабочая программа практической подготовки (учебной и производственной практики) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования).

Организация-разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Индустриально-промышленный техникум» (далее ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»)

Разработчики:

1. Захарова Е.А. мастер производственного обучения
2. Третьякова О.Е. мастер производственного обучения

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**2. результаты освоения РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ**

**ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа практической подготовки (учебной и производственной практики)является частьюосновнойпрофессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральнымгосударственным образовательным стандартом по профессии среднегопрофессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основногообщего образования) в целях внедрениямеждународных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочихкадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR интересов работодателей в частиосвоениядополнительныхвидовпрофессиональнойдеятельности,обусловленных требованиями к компетенции WSR.

**1.2. Цели практической подготовки**

1. Закрепление теоретической подготовки по:

- приготовлению, декорированию блюд и изделий;

- умению работать с технологическими и технико-технологическими картами.

2. Формирование общих и профессиональных компетенций.

**1.3Задачи практической подготовки**

1. Формирование у обучающихся первоначальных профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии: должны знать технологический процесс предприятий общественного питания, сырьё, полуфабрикаты (п/ф), готовую продукцию, механическую кулинарную обработку продуктов, рецептуру, технологию приготовления, подачу готовых блюд, требования к качеству. Должны уметь пользоваться сборником рецептур, блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания, определять качество п/ф и готовых блюд.

2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций связанных с приготовление и реализацией блюд и изделий.

3. Закрепление правил делового этикета и делового общения

**1.4. Место** практической подготовки **в структуре ОПОП.**

Практическая подготовка (учебная практика) является обязательным разделом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико- ориентированную подготовку обучающихся.

**1.5. Цели и задачи практической подготовки**

Программа практической подготовки направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления: - сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;

использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Практическая подготовка студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

В части освоения основного вида деятельности профессионального модуля ПМ 01:

**ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента**и

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

**Требования к знаниям, умениям:**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**уметь:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать
оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные
приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила
сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и
продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать,
применять, комбинировать методы обработки сырья,приготовленияполуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения

**ПМ 02 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной
санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение,
правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**уметь:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного

ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

**Требования к знаниям, умениям**

**знать**: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной
санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение,
правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:** рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной
санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение,
правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара,
выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать

технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числерегиональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного**

**ассортимента:**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной
санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение,
правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные

приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**и общих компетенций (ОК)**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**2. результаты освоения РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

 Результатом освоения программы практической подготовки является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)-

-приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

 -приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

-приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучныхкондитерских изделий разнообразного ассортимента:

 в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код**  | **Наименование результата обучения**  |
| ПК 1.1.  | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2.  | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код**  | **Наименование результата обучения**  |
| ПК 2.1.  | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| ПК 2.2.  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  |
| ПК 2.3.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  |
| ПК 2.4.  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  |
| ПК 2.5.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  |
| ПК 2.6.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  |
| ПК 2.7.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  |
| ПК 2.8.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** |  | **Наименование результата обучения** |  |
|  |  |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные |
|  | материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных |
|  | изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение |
|  | холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |  |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку |
|  | к реализации салатов разнообразного ассортимента. |  |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку |
|  | к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок |
|  | разнообразного ассортимента. |  |  |  |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку |
|  | к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
|  | разнообразного ассортимента. |  |  |  |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку |
|  | к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи |
|  | разнообразного ассортимента. |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код**  | **Наименование результата обучения**  |
| ПК 4.1.  | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| ПК4.2.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  |
| ПК 4.3.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  |
| ПК 4.4.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  |
| ПК 4.5.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код**  | **Наименование результата обучения**  |
| ПК 5.1.  | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| **ПК 5.2** | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **ПК 5.3** | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| **ПК 5.4.** | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| **ПК 5.5.** | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, |
|  | применительно к различным контекстам. |  |  |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,  |
|  | необходимой | для | выполнения | задач | профессиональной |
|  | деятельности. |  |  |  |  |  |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
|  | . |  |  |  |  |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
|  |  |  |  |  |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на |
|  | государственном языке с учетом особенностей социального и |
|  | культурного контекста. |  |  |  |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать |
|  | осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих |
|  | ценностей. |  |  |  |  |  |
| ОК 7. | Содействовать |  | сохранению | окружающей | среды, |
|  | ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных  |
|  | ситуациях. |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и |
|  | укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и |
|  | поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной |
|  | деятельности. |  |  |  |
| ОК 10 | Пользоваться | профессиональной | документацией | на |
|  | государственном и иностранном языке. |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ОК 11 | Планировать | предпринимательскую | деятельность | в |
|  | профессиональной сфере. |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Структура практической подготовки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Наименование модуля |  | Количество | часов |
|  |  |  | Учебная практика | Производственная практика |
|  | ПМ 01 | 36 | 216 |
|  | ПМ 02 | 72 | 216 |
|  | ПМ 03 | 72 | 180 |
|  | ПМ 04 | 72 | 216 |
|  | ПМ 05 | 72 | 360 |
|  | **итого** | **324** | **1188** |
|  | Всего  | 1512 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональн ых компетенций** | **Виды работ** | **Темы практической подготовки (учебной практики)** | **Объём часов** |
|  |  | **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатовдля блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **36** |
| ПК1.1- 1.4. | Инструктаж по охране трудапри работе в овощном, мясном, рыбном цехах. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест при первичной обработке овощей, грибов, рыбы, мяса и тушек птицы. Подбор оборудования, инвентаря и инструментовдля обработки овощей и приготовления блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и тушек птицы. Освоение приемов механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, томатных, тыквенных, бобовых, зерновых, десертных, пряных, листовых, быстрозамороженных и консервированных овощей и грибов, рыбы, тушек говядины свинины, баранины, птицы: сортировка, очистка, промывание и т.п. Подготовка к фаршированию овощей, приготовление мясных и рыбных полуфабрикатов. Освоение приемов по минимизации потерь при обработке овощей, рыбы, мяса. Освоение приемов по хранению, охлаждению и замораживанию обработанных овощей и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса Освоение приемов нарезки овощей, приготовление мясных и рыбных полуфабрикатов в соответствии с их кулинарным использованием.Оценка качества овощей грибов, мясного и рыбного сырья органолептическим способом. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных, запеченных, жаренных овощей; приготовление жаренных, запеченных, тушеных, вареных и припущенных мясных и рыбных блюд разнообразного ассортимента и степеней сложности. | Тема 1. Обработка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий | **9** |
| Тема 2. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий | **9** |
| Тема 3. Обработка мяса и мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий | **9** |
| Тема 4. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий | **9** |
|  | **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **72** |
| ПК2.1-2.8 | Инструктаж по охране труда при работе в овощном, мясном, рыбном цехах. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест для приготовления супов, соусов, рыбных, мясных блюд, блюд из птицы, творога,яиц, теста, блюда из круп, макаронных изделий, бобовых.

|  |
| --- |
| Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов. Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.Приготовление простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями); молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами); суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени), национальных супов (казахский-кеспе, украинский-борщ с пампушами). Оценка качества готовых блюд.Приготовление соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, на рыбном бульоне , грибных молочных, сметанных, яично-масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд.Проверочная работа по приготовлению простых супов и соусовПриготовление рыбных, мясных блюд, блюд из птицы, творога,яиц, теста, блюда из круп, макаронных изделий, бобовых. различного ассортимента и различной степени сложности.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. |

 | Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема 2.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, изделий из теста разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из мяса и мясопродуктов разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из сельскохозяйственной птицы разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из яиц разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из теста разнообразного ассортимента | **8** |
|  |  | **ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **72** |
| ПК3.1-3.6 | Инструктаж по охране труда при работе в холодном цехе. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест для приготовления

|  |
| --- |
| Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление простых холодных закусок ( из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделийПриготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц , грибов, рыбы |

 | Тема1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных супов, разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных соусов, разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов и винегретов, разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных овощных и грибных закусок, разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из яиц, разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из рыбы и морепродуктов, разнообразного ассортимента | **8** |
| Тема8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных мясных закусок, разнообразного ассортимента | **8** |
|  |  | **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **72** |
| ПК4.1-4.5 |

|  |
| --- |
| Инструктаж по охране труда при работе в холодном и горячих цехаха. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест для приготовления Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |

 | Тема1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд из свежих фруктов и ягод разнообразного ассортимента | **18** |
| Тема2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации желированных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | **18** |
| Тема3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента | **18** |
| Тема4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд из концентратов и консервированных ягод и фруктов разнообразного ассортимента | **18** |
|  |  | **ПМ 05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **72** |
| ПК5.1-5.5 | Инструктаж по охране труда при работе в мучном и кондиткрском цехах. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест для приготовленияучетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | Тема 01. Приготовление полуфабрикатов, фаршей, начинок для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **12** |
| Тема 02. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. | **12** |
| Тема 03. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. | **12** |
| Тема 04. Приготовление украшений для пирожных и тортов | **12** |
| Тема 05. Приготовление пирожных | **12** |
| Тема 06. Приготовление тортов | **12** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональн ых компетенций** | **Виды работ** | **Темы практической подготовки (производственной практики)** | **Объём часов** |
|  |  | **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **216** |
| ПК1.1- 1.4. | Инструктаж по охране труда при работе в овощном, мясном, рыбном цехах. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест при первичной обработке овощей, грибов, рыбы, мяса и тушек птицы. Подбор оборудования, инвентаря и инструментов для обработки овощей и приготовления блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и тушек птицы. 1. Оценка качества овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы и мясопродуктов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов 2. Обработка, нарезка различными методами овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы и мясопродуктов.4. Приготовление ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов. | Тема 1. Обработка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий | **54** |
|  |  |
| Тема 2. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий | **54** |
|  |  |
| Тема 3. Обработка мяса и мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий | **54** |
|  |  |
| Тема 4. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий | **54** |
|  |  |  |
|  | **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **216** |
| ПК2.1-2.8 |

|  |
| --- |
| Инструктаж по охране труда при работе в горячем цехе. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении горячих блюд различного ассортимента. Подбор оборудования, инвентаря и инструментов для обработки овощей и приготовления блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и тушек птицы. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов. Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.Приготовление простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями); молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами); суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени), национальных супов (казахский-кеспе, украинский-борщ с пампушами). Оценка качества готовых блюд.Приготовление соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, на рыбном бульоне , грибных молочных, сметанных, яично-масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд.Проверочная работа по приготовлению простых супов и соусовПорционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. |

 | Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема 2.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, изделий из теста разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из мяса и мясопродуктов разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из сельскохозяйственной птицы разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из яиц разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из творога разнообразного ассортимента | **24** |
|  |  | **ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **180** |
| ПК3.1-3.6 |

|  |
| --- |
| Инструктаж по охране труда при работе в холодном и горячем цехах. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении холодных блюд и закусок Подбор оборудования, инвентаря и инструментов для обработки овощей и приготовления блюд и закусок из овощей и грибов, рыбы, мяса и тушек птицы. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление простых холодных закусок ( из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделийПриготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц , грибов, рыбы |

 | Тема1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных супов, разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных соусов, разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов и винегретов, разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных овощных и грибных закусок, разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из яиц, разнообразного ассортимента | **24** |
| Тема7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из рыбы и морепродуктов, разнообразного ассортимента | **18** |
| Тема8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных мясных закусок, разнообразного ассортимента | **18** |
|  |  | **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **216** |
| ПК4.1-4.5 |

|  |
| --- |
| Инструктаж по охране труда при работе в холодном и горячем цехах. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сладких блюд и десертов, горячих десертов. Подбор оборудования, инвентаря и инструментовдля приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |

 | Тема1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд из свежих фруктов и ягод разнообразного ассортимента | **54** |
| Тема2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации желированных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | **54** |
| Тема3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента | **54** |
| Тема4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд из концентратов и консервированных ягод и фруктов разнообразного ассортимента | **54** |
|  |  | **ПМ 05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **360** |
| ПК5.1-5.5 |

|  |
| --- |
| Инструктаж по охране труда при работе в мучном и кондитерском цехах. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении мучных и кондитерских изделий. Подбор оборудования, инвентаря и инструментов для приготовлени я фарша из овощей грибов, рыбы, мяса и тушек птицы. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных,  |

учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | Тема 01. Приготовление полуфабрикатов, фаршей, начинок для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **60** |
| Тема 02. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. | **60** |
| Тема 03. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. | **60** |
| Тема 04. Приготовление украшений для пирожных и тортов | **60** |
| Тема 05. Приготовление пирожных | **60** |
| Тема 06. Приготовление тортов | **60** |

**4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ)**

**4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практической подготовки:**

Для организации и проведения практической подготовки по каждому
профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа практической подготовки.

* Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практической подготовки, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
* Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практической подготовке) освоения компетенций;
* Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
* Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практической подготовки.

Итоговая оценка по практической подготовке выставляется как среднеарифметическое оценок дифференцированного зачета по ПМ.01-ПМ.05.

**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ.01 включают демонстрацию практических умений в области:**

оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы;

способов первичной и механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов мяса и рыбы;

техники нарезки различными формами овощей, плодов, грибов, нарезки полуфабрикатов из мяса и рыбы;

-организации рабочего места и безопасной эксплуатации технологического
оборудования, инвентаря, посуды при обработке и нарезке овощей, плодов, грибов полуфабрикатов из мяса и рыбы;

-оценки качества обработанного сырья;

-способов хранения, защиты от потемнения, удаления излишней горечи
обработанного сырья способов разморозки мяса и рыбы;

- расчета количества потерь при обработке сырья.

Ассортимент овощей, плодов, грибов и формы нарезкии приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы :

1. Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)
2. Картофель (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
3. Морковь (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
4. Капуста (соломка, шашка, крошка)
5. Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий)
6. Подготовка капустных овощей к фаршированию
7. Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)
8. Подготовка плодовых овощей к фаршированию.

**4.4 Требования к руководителям практической подготовки от образовательного учреждения и организации**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение практической подготовки среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**Текущий контроль и оценка** результатов поэтапного освоения профессиональных общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий сиспользованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце практической подготовки каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практической подготовки), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа

преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению практической подготовки по ПМ.

**6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**.

**Основные источники:**

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].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. 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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3,ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

1. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2015
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2015
4. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2016
5. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. – 464 с.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2018. – 336с.
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой

промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.