



Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
**КАНАШСКИЙ ТРАНСПОРТНО-
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**
Министерства образования Чувашской Республики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: Повар, кондитер.

Срок получения СПО по ППКРС – 3 года 10 месяцев.

Канаш 2023 г.

Программа учебной практики разработана на основе: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

Организация-разработчик рабочей программы учебной практики: ГАПОУ «КанТЭТ» Минобразования Чувашии

Разработчик:

Николаева И.В., мастер производственного обучения ГАПОУ «КанТЭТ» Минобразования Чувашии.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	6
3. Тематический план и содержание производственной практики	8
4. Условия реализации программы производственной практики	14
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы:

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее - ФГОС СПО), в части освоения профессиональными компетенциями вида деятельности: Повар, кондитер.

1.2 Цель и задача учебной практики:

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, личностных результатов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм. Личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике.

Требования к результатам освоения производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен иметь практический опыт:

Таблица 1.

ВД	Требования к практическому опыту
1	2
Повар, кондитер	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности: Обслуживание и ремонт магистральных трубопроводов обучающийся должен уметь:

Таблица 2.

ВД	Требования к умениям
1	2
Повар, кондитер	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, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности: Обслуживание и ремонт магистральных трубопроводов обучающийся должен продемонстрировать:

Таблица 3.

ВД	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
1	2
Повар, кондитер	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового дела»
	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации
	Способный к реализации творческого потенциала в духовной предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями
	Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса
	Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и добровольческой деятельности. Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному диалогу.

1.3 Количество часов:

На освоение программы производственной практики по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента - 366 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, личностных результатов, приобретение практического опыта в процессе выполнения работ по виду деятельности (ВД): Обслуживание и ремонт магистральных трубопроводов, по избранной профессии.

Таблица 4.

Перечень общих и профессиональных компетенций, личностных результатов:

Коды ПК, ОК, ЛР	Наименование результата освоения программы практики
1	2
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, кролика.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
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 профессии.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном

	языке.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принято традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации
ЛР 14	Способный к реализации творческого потенциала в духовной предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями
ЛР 15	Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса
ЛР 16	Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и добровольческой деятельности. Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному диалогу.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Таблица 5.

Коды компетенций и личностных результатов	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов по ПП.01	Наименование разделов и тем	Кол-во часов / в том числе в форме практической подготовки	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)
1	2	3	4	5	6	7
	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента.	366	Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.	36/36		
ПК 1.1. ОК01-07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			1.1 Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	6/6	1.Изучение инструкций по ТБ на рабочем месте.	1. Организация рабочего места. 2. Разработка практических приемов для изготовления полуфабрикатов. 3. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.
ПК 1.1-ПК1.4 ОК01-07,			1.2 Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	30/30	1. Органолептическая оценка качества поступившего сырья. 2. Приемка сырья по количе-	1.Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом годности овощей.

09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			разнообразного ассортимента. .		ству. 3. Приемка сырья по качеству. 4 .Проверка соответствия сырья требованиям. 5. Оценка качества дополнительных ингредиентов. 6. Организация приготовления полуфабрикатов, подготовка их к реализации.	3. Сортировка, мойка, чистка, нарезка овощей и грибов. 4. Хранение полуфабрикатов
			Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	330/30		
ПК 1.1 ОК01-07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16			2.1 Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	36/36	1. Органолептическая оценка качества поступившего сырья. 2. Приемка сырья по количеству. 3. Приемка сырья по качеству. 4. Проверка соответствия сырья требованиям. 5. Оценка качества основных продуктов. 6. Оценка качества дополнительных ингредиентов.	1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала. 2. Ознакомление с предприятием общественного питания.
ПК 1.3 ОК01-07, 09,10 ЛР 4,			2.2 Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	36/36	1. Оформление заявки на сырье. 2. Оформление заявки на материалы. 3. Оформление заявки на	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом годности овощей. 3. Сортировка, мойка, чистка, нарезка овощей и грибов.

<p>ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16</p>				<p>продукты. 4. Оформление накладной на приемку товаров. 5. Проверка по накладной соответствия заявке. 6. Проверка по накладной соответствия заявке.</p>	<p>4. Хранение полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 1.1, ПК1.4 ОК01-07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16</p>		<p>2.3 Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p>	<p>36/36</p>	<p>1. Организация рабочих мест повара горячего цеха. 2. Организация рабочих мест повара мясного цеха. 3. Организация рабочих мест повара рыбного цеха. 4. Организация рабочих мест повара овощного цеха. 5. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления пищи. 6. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления пищи.</p>	<p>1.Организация рабочего места. 2.Разработка практических приемов для изготовления полуфабрикатов. 3. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 1.2, ПК 1,4 ОК01-07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16</p>		<p>2.4 Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p>	<p>36/36</p>	<p>1. Обработка овощей различными методами. 2. Обработка грибов различными методами. 3. Обработка нерыбного водного сырья различными методами. 4. Обработка мяса и мясных продуктов различными методами. 5. Обработка мяса птицы, дичи различными методами. 6. Обработка кролика раз-</p>	<p>1.Организация рабочего места. 2. Обработка различными методами овощей. 3.Обработка различными методами рыбы. 4.Обработка различными методами мяса. 5.Приготовление полуфабрикатов.</p>

				личными методами.	
ПК 1.1- ПК 1.4 ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16		2.5 Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	36/36	1. Нарезка формовка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. 3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. 4. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. 5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. 6. Приготовление полуфабрикатов из кролика различными методами.	1. Организация рабочего места. 2. Нарезка, формовка овощей, рыбу и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов. 3. Приготовление полуфабрикатов.
ПК 1.4 ОК01- 07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16		2.6 Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	36/36	1. Подготовка к хранению овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов. 2. Вакуумирование, охлаждение, замораживание полуфабрикатов из рыбы. 3. Подготовка к хранению, упаковка для отпуска на вынос, транспортирования полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. 4. Подготовка к хранению, упаковка для отпуска на вынос, транспортирования по-	1. Организация рабочего места. 2. Нарезка и формовка традиционных видов овощей. 3. Приготовление полуфабрикатов.

			луфабрикатов из мяса и мясных продуктов. 5. Подготовка к хранению, упаковка для отпуска на вынос, транспортирования полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. 6. Подготовка к хранению, упаковка для отпуска на вынос, транспортирования полуфабрикатов из кролика различными методами.	
ПК 1.1- ПК 1.4 ОК01-07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16	2.7 Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	36/36	1. Хранение обработанных овощей и грибов. 2. Хранение полуфабрикатов из рыбы. 3. Хранение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. 4. Хранение полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. 5. Хранение. полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. 6. Хранение полуфабрикатов из кролика различными методами.	1. Организация рабочего места. 2. Нарезка и формовка овощей. 3. Охлаждение и замораживание овощей и грибов.
ПК 1.4. ОК01-07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16	2.8 Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из его транспортирования.	36/36	1. Порционирование обработанных овощей и грибов. 2. Порционирование полуфабрикатов из рыбы. 3. Порционирование полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. 4. Порционирование полуфабрикатов из мяса и мясных	1. Организация рабочего места. 2. Нарезка и формовка традиционных видов овощей. 3. Приготовление полуфабрикатов

			продуктов. 5.Порционирование для транспортирования полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. 6.Порционирование для транспортирования полуфабрикатов из кролика различными методами.	
ПК 1.4. ОК01-07, 09,10 ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 ЛР 16	2.9 Ведение расчетов с потребителями при отпуске на вынос.	42/42	1.Ведение расчетов с потребителями на вынос. 2.Подготовка к реализации. Ведение расчетов с потребителями на вынос. 3.Подготовка к реализации. Ведение расчетов с потребителями на вынос. 4.Подготовка к реализации. Ведение расчетов с потребителями на вынос. 5.Подготовка к реализации. Ведение расчетов с потребителями на вынос. 6.Подготовка к реализации. Ведение расчетов с потребителями на вынос. 7. Подготовка к реализации. Ведение расчетов с потребителями на вынос.	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Условия проведения производственной практики:

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров о практической подготовке обучающихся, заключаемых между техникумом и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Практическая подготовка при проведении производственной практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

На производственную практику направляются студенты, успешно завершившие теоретическое обучение, выполнившие программу учебной практики в учебных мастерских и лабораториях техникума, освоившие правила безопасного выполнения всех видов работ, предусмотренных ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, с момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Сроки проведения практики, определяются в соответствии с учебными планами и графиком учебного процесса. Содержание и объемы выполняемых практикантами работ определяются требованиями к результатам обучения ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

4.2 Организация образовательного процесса:

Производственная практика проводится в рамках ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Руководство производственной практикой на предприятии осуществляется руководителем и наставником (далее - инструктором) производственной практики.

По итогам выполнения каждого вида работ инструктор выставляет практиканту оценку в Дневнике производственной практики.

Производственная практика студентов завершается оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций, личностных результатов и выполнением выпускной практической квалификационной работы по профессии.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду деятельности: Обслуживание и ремонт магистральных трубопроводов.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Руководство производственной практикой осуществляют мастера п/о, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера п/о, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

4.4 Информационное обеспечение обучения:

Основная литература:

1. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 128 с.
2. И.П. Самородова. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 128 с.
3. Т.А. Качурина. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 160 с. - [8] с. цв. ил.
4. В.М. Калинина . Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 320 с.
5. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики, мастером производственного обучения в процессе проведения занятий ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, а также выполнения студентами учебно-практических заданий.

Таблица 6.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.01., ПМ.01		
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обра-	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: Защита отчёта по дневникам производственной практики - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;

	<p>ботки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</p> <ul style="list-style-type: none"> — рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; — соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; — своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; — рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; — правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; — соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; — соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); — соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; — правильная, в соответ- 	
--	--	--

	<p>ствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требова- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: Защита отчёта по дневникам производственной практики - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;</p>

	<p>ниям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; — точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; — аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; — эстетичность, аккуратность упаковки готовых полу- 	
--	--	--

	фабрикатов для отпуска на вынос.	
<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: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: Защита отчёта по дневникам производственной практики - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;</p>
<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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: Защита отчёта по дневникам производственной практики - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p>

развитие	научной профессиональной терминологии	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: Защита отчёта по дневникам производственной практики - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: Защита отчёта по дневникам производственной практики - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: Защита отчёта по дневникам производственной практики - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)		Защита отчёта по дневникам производственной практики - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: Защита отчёта по дневникам производственной практики - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;</p>
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: Защита отчёта по дневникам производственной практики - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;</p>
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: Защита отчёта по дневникам производственной практики - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;</p>

		зачёте по ПП;
<p>ОК 10.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>Защита отчёта по дневникам производственной практики</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;
<p>ОК 11.</p> <p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)</p>		<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>Защита отчёта по дневникам производственной практики</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на комплексном дифференцированном зачёте по ПП;

5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе производственной практики

Формы и методы контроля и оценки результатов студентов должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 7.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание сложных проблемных ситуаций в профессиональных контекстах. - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. - Определение этапов реше- 	<p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по производственной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>

	<p>ния задачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение потребности в информации. 	
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. - Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. - Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности. □ 	<p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по производственной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. – Применение современной научной профессиональной терминологии. – Определение траектории профессионального развития и самообразования. 	<p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по производственной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>
<p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач - Планирование профессиональной деятельности. □ 	<p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по производственной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. - Проявление толерантности в рабочем коллективе. 	<p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по производственной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Понимание значимости своей профессии. - Демонстрация поведения на основе общечеловеческих Ценностей. 	<p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по производственной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте□	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по производственной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- приверженность здоровому образу жизни, а также участие в мероприятиях, акциях и волонтерских движениях, посвященных здоровому образу жизни.	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по производственной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по производственной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	- Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. - Ведение общения на профессиональные темы.□	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по производственной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	- Применение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - Составление бизнес-плана	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по производственной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.

5.3 Контроль и оценка результатов в части достижения личностных результатов в ходе производственной практики:

Комплекс критериев оценки основных личностных результатов обучающихся

Таблица 8.

Результаты (Индикаторы)	Основные показатели оценки результата (Качества личности)	Формы и методы контроля и оценки результатов
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий	- демонстрация интереса к будущей профессии,	— педагогическое

уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<p>ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности; - проявление культуры потребления информации, - умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; 	<p>наблюдение за детьми</p> <ul style="list-style-type: none"> — беседы с детьми — беседы с педагогами — беседы с родителями — анализ участия обучающихся в общественно полезной деятельности — создание ситуаций для изучения поведения воспитанников — наблюдение — опрос — изучение и анализ педагогической документации — диагностика состояния отношений — общение и деятельность в сообществе сверстников и взрослых - самоанализ проводимых дел — самооценка и самоанализ (поведения, поступков, деятельности) — анализ продуктов творческой деятельности обучающихся — посещение урочных и внеурочных занятий и мероприятий — обследование субъектов, объектов, условий, процесса и результатов воспитательной деятельности, включая и такую форму обследования, как мониторинг — подготовка и заслушивание отчетов (сообщений), в том числе и творческих самоотчетов,
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - участия в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. 	
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной	<ul style="list-style-type: none"> - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - участие в исследовательской и про- 	

деятельности.	ектной работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	на заседаниях органов самоуправления; — планирование работы кураторами — организация досуга во внеурочное время, посещение ими кружков, клубов, секций и других объединений по интересам — отсутствие или снижение случаев безнравственного поведения обучающихся, совершения ими правонарушений и преступлений — поддержка детской инициативы и самостоятельности, работа органов ученического самоуправления; — состояние эмоционально-психологических и деловых отношений в общетехникумовском и групповом коллективах обеспечение готовности выпускников к личностному и профессиональному самоопределению
ЛР 15 Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в исследовательской и проектной работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях.	
ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;	