

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и видов обслуживания

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
4	
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 02.

1.1 Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики ПМ.02 – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения программы производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WORLDSKILLS RUSSIA.

Требования к результатам освоения производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WORLDSKILLSRUSSIA, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности, профессии
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.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02

Тематический план и содержание производственной практики профессионального модуля ПМ. 02

Наименование тем	Содержание	Кол-во часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		6
Тема 1.1	Содержание	6
Организация и контроль текущей деятельности по ведению процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<p>Организация и контроль текущей деятельности по ведению процессов приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Проведение первичного инструктажа на рабочем месте. Ознакомление с организацией работы бригады поваров, с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания для организации работы горячих цехов. Выполнение работ по оценке потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров под руководством наставника. Ознакомление с правилами ведения утвержденной учетно-отчетной документации.</p>	
Раздел 2. Ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента		12
Тема 2.1.	Содержание	
Обработка сырья, процесс приготовления, оценка качества, условия и способ реализации прозрачных супов сложного ассортимента.	<p>Выполнение работ по разработке ассортимента сложных супов.</p> <p>Выполнение работ по подготовке ингредиентов для приготовления прозрачных супов.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению ассортимента прозрачных супов сложного ассортимента.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Выполнение работ по приготовлению ассортимента прозрачных супов сложного ассортимента. Подготовка к хранению, порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов с учетом требований по безопасности</p>	

	<p>обработанного сырья и готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	
<p>Тема 2.2</p> <p>Процесс приготовления, оценка качества и условия реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских и региональных супов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Выполнение работ по приготовлению супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента.</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Выполнение работ по приготовлению супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению региональных супов сложного ассортимента</p> <p>Хранение обработанного сырья, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	
<p>Раздел 3. Процесс приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p>		<p>18</p>
<p>Тема 3.1</p> <p>Процесс приготовления, оценка качества и условия реализации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Выполнение работ по приготовлению сложных горячих соусов.</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Выбор способов обработки, приготовления компонентов соусов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	<p>18</p>
<p>Раздел 4. Процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</p>		<p>18</p>

<p>Тема 4.1</p> <p>Процесс приготовления. Подготовки к реализации горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей и грибов.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Выполнение работ по приготовлению горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента из грибов.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента из круп, бобовых, пророщенного зерна.</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Выполнение работ по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента из овощей, грибов, бобовых и т.п. сложного ассортимента. Правила подачи, выбор посуды, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и т.п.</p>	<p>18</p>
<p>Раздел 5. Процесс приготовления творческого оформления и подготовки к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p>		<p>18</p>
<p>Тема 5.1</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Выполнение работ по приготовлению блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Выбор способов приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента., с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Правила подачи, выбор посуды, правила сервировки стола, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p>	<p>18</p>

	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	
Раздел 6. Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		18
Тема 6.1 Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание Выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента Выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Выбор способов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: Приготовление блюд методом су-вид, жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте, томление в горшочке, копчение. Варка на пару. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Правила подачи, выбор посуды, правила сервировки стола, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	
Раздел 7. Процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		18
Тема 7.1. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,	Выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, сложного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов сложного ассортимента.	

<p>домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы сложного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи сложного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из кролика сложного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по оформлению, выбору посуды, подаче с учетом правил сервировки стола, температуры подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Выбор способов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: Приготовление блюд методом су-вид, жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте, томление в горшочке, копчение. Варка на пару. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Правила подачи, выбор посуды, правила сервировки стола, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	
<p>Итого</p>		<p>108</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между образовательным учреждением и организациями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, в соответствии с которыми указанные организации предоставляют места для прохождения практики.

Организации должны отвечать следующим основным требованиям: соответствовать профилю подготовки специалистов, содержанию учебной практики, иметь материально-техническую базу.

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета. Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного цеха ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна ;
- шкаф холодильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- гриль электрический;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- весы настольные электрические
- машина посудомоечная;
- стеллаж;

Оснащение рабочих мест учебного цеха ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;

- лопатки (металлические, силиконовые);
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В учебном цехе **ресторана** оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 2017
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции 3-е изд. Учебник, 2017 г

3.3. Организация образовательного процесса

Производственная практика направлена на продолжение формирования практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Производственная практика проводится непрерывно после освоения МДК ПМ.01 и учебной практики в учебном кулинарном цехе.

Организацию и руководство практикой по профилю специальности (профессии) осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление

персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Кондитер», «Пекарь», и требованиям раздела «Квалификационные характеристики должностей работников образования» Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 N 761н (ред. от 31.05.2011) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.10.2010 N 18638)

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист-характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ОК 1.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе производственной практики.
ОК 2	Анализ результатов практической деятельности. Выполнение практических заданий по ПП.
ОК 3.	Выполнение практических заданий по ПП. Анализ содержания отчета по ПП аттестационный лист по итогам

	прохождения ПП
ОК 4.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнение презентаций.
ОК 5.	Анализ содержания отчета по ПП. Выступление на итоговой конференции. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 6.	Анализ содержания отчета по ПП. Выступление на итоговой конференции. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе прохождения учебной практики.
ОК 7.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист по итогам прохождения ПП
ОК 8.	Результаты аттестации по физической культуре. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Участие в соревнованиях, ведение здорового образа жизни.
ОК9.	Выполнение практических заданий по ПП. Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10.	Выполнение практических заданий по ПП. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП. Выступление на итоговой конференции учебной практики.
ОК 11.	Выполнение практических заданий по ПП. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП. Выступление на итоговой конференции по итогам производственной практики.