к ООП по профессии
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 168-од от «01» июля 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ и ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по

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, видов и форм обслуживания

г. о. Электросталь, 2021 г.

РАССМОТРЕНО:
ПЦК профессионального цикла
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское
дело
Протокол № ___
«___ » июня 2021 г.
_____ /Савельева А.В./

Рабочая программа УП и ПП по 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, видов и форм обслуживания разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (Регистрационный № 44828 от 20 декабря 2016 г.);

2. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

3. Федерального закона от 31 июля 2020 г. №3040-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся;

4. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

5. Учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело «01» июля 2021 г. приказ № 168-од;

Содержание

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**
4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**
6. **АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ**

Приложения (формы отчета по практике,дневника и др.)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК по

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, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы учебной и производственной практики

(далее УП.02 и ПП.02)

Программа УП.02и ПП.02– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело *в части освоения основного вида профессиональной деятельности* специалист по поварскому и кондитерскому делу (Сервис, оказание услуг населению) *и соответствующих профессиональных компетенций:* ПК 2.1.-ПК 2.8

1.2. Цели и задачи УП.02 и ПП.02, требования к результатам

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по ППССЗ, формирование ОК и ПК, а также приобретение опыта практической работы.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по ПМ.02Организация 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

в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля 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, видов и форм обслуживания, должен:

приобрести практический опыт:

в организации и ведении процессов приготовления, оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

з**нать**:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

1.3. Место УП.02 и ПП.02 в структуре ОПОП

УП.02 проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, при прохождении междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля 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, видов и форм обслуживания

МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Сроки проведения УП.02 и ПП.02определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе, в 5-6 семестре.

Трудоемкость практики отражена в прилагаемой таблице:

№ п/п	Индекс практики	Индекс модуля	Сроки проведения	Коды формируемых компетенций	Место проведения	Рассредот. или концентр.	Кол-во часов
1.	УП.02	ПМ.02	2 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.8;	Лаборатория поваров	Концентрир	72
2.	УП.02	ПМ.02	2,5 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.8;	Лаборатория поваров	Рассредоточенно	90

3.	ПП.02	ПМ.02	3 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.8;	Предприятия работодателей	Концентрир.	108
						ВСЕГО:	270

1.5. Место прохождения УП.02 и ПП.02

Учебная и производственная практика осуществляется на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и Филиал «Номер «ООО «Комби Питание ЭКО- Продукт», кафе «Капра», кафе «Витамин», ООО «Глобус», МПЗ «Богородский»**,** направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственное обучение в учебной мастерской проводится в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно.

В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по УП.02 и ПП.02, по результатам которых определяется степень усвоения каждым обучающимся пройденного материала и намечаются меры к устранению отставания отдельных обучающихся. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой.

2. Результаты освоения программы УП.02 и ПП.02

Результатом прохождения учебной и производственной практики в рамках освоения профессионального модуля 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, видов и форм обслуживания** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД в организации и ведении процессов приготовления, оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживании, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК2.1-ПК.2.8; ОК.01-ОК.11

3. Структура и содержание УП.02 и ПП.02

Тематический план программы практики

№п/п	**Наименование тем и их содержание**	**Кол-во-часов**
	УП.02 по ПМ.02	**144**
	Тема 1. **Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов, супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента** 1. Приготовление гарниров к супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов и др. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов разного ассортимента.	36

	3. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. 4. Сервировка, варианты оформления и подача. хранения. 5. Требования к качеству. Условия и сроки. **Тема 2.** **Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента, горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.** 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих соусов и блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов. Припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы. 3. Жарка в воке, во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фаршировании. 4. Приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др. 5. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	36
2	**Тема 3.** **Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, блюд из домашней птицы, дичи, кролика.** 1. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. 2. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. 3. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка на гриле, в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение. 4. Приготовление рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). 5. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. **Тема 4.**	36 36

	Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента, блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле, в полусферической сковороде, на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару. 2. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 3. Приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля. 4. Приготовление осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 5. Дифференцированный зачет.	18
	ПП.02 по ПМ.02 (5-6 семестр)	**108:**
3	**Тема 1.** **Организация рабочих мест. Правила техники безопасности при работе с производственным оборудованием. Составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заказом.** 1. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 5. Организация хранения продуктов, материалов в процессе. **Тема 2.** **Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием производственной программы кухни ресторана.** 1. Выполнение задания по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии заданием производственной программы кухни ресторана. 2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36 36

	3. Подготовка к реализации готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. **Тема 3.** **Организация хранения готовых горячих блюд. Консультирование потребителей.** 1. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 2. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 3. Самооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания. 4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом. 5. Эффективное использование профессиональной терминологии. Дифференцированный зачет	36
	ВСЕГО часов за 3 курс обучения по УП.02 и ПП.02	**252**

4. Условия реализации программы УП.02 и ПП.02

4.1. Требования к проведению учебной и производственной практики

На прохождение ежедневной производственной практики отводится 36 часов в неделю.
Требованиями к рабочим местам практики являются:
- соответствие инструкциям по технике безопасности, гигиены труда и санитарии;
-нормальное материально-техническое обеспечение;
- современность оснащенности и технологии;
- обеспечение возможности освоения современной техники и технологии;
- выполнение практических работ в соответствии с рабочей программой, их разнообразие.
Учет производственного обучения, контроль и оценка учебно-производственных успехов обучающихся осуществляется непрерывно, на всех этапах учебного процесса:
- непрерывность контроля;
- сочетание текущих наблюдений и проверка работы обучающихся;
- межоперационный контроль работы обучающихся;
- взаимоконтроль обучающихся;
- оценочное общение мастера с обучающимися;
- объективность и справедливость оценки обучающихся в соответствии с критериями оценивания.

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.
По окончании учебной и производственной практики при освоении ПМ.02 в полном объеме проводится комплексный экзамен в 6 семестре, включая МДК.02.01, МДК.02.02, УП.02 и ПП.02. с результатами проверочных работ.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализовывается концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.
Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.
Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех; Мясной цех, Горячий цех; Холодный цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное оборудование;	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:
- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;- рабочие столы;- стеллажи;- холодильник; - кастрюли ёмкостью 1 л;- ложки;- черпаки;- сито;- сковороды;- тарелки суповые;- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;- разделочные доски;- стаканы;- поварские ножи;- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Андонова, Н. И. 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: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)

2.Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина; Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015. – (192 стр.)
3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018. – (176 стр.)
4. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - Москва: Академия, 2018. – (126 стр.)
6. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
7. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2017 (136 стр.)
9. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2017 (240 стр.)
10. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
11. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
12. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)

Электронные ресурсы:

1. Самородова И.П.ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 2017
2. Соколова Е. И..ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из овощей и грибов, 2017
3. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
4. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.horeca.ru/http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/
// База данных нормативной технической документации //
7. http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324- 03&sc=80486
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru/
http://economy.gov.ru
http://www.consultant.ru
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
http://www.eda-server.ru/gastronom/;
http://www.eda-server.ru/culinary-school/
http://www.eda-server.ru/culinary-school/

5. Контроль и оценка результатов практики

В соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня освоения дисциплин;
- Оценка компетенций обучающихся.

Государственная (итоговая) аттестация проводится:

- в форме защиты выпускной квалификационной работы;
- в виде демонстрационного экзамена

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В приложении приводятся бланки документов по контролю практики

Приложение 1

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Электростальский колледж»

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПП. 02 Производственная практика на рабочих местах предприятия.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента группы _____

_____
(Фамилия, И.О.)

Организация и подразделение места прохождения практики:

_____

_____

Период прохождения практики:

_____

Руководитель практики:

_____
(Фамилия, И.О.)

Оценка_____

г.о. Электросталь, 20____ г

Перечень
документов, находящихся в отчете

студента_____группы_____

№ п/п	Наименование документа	страницы
1.	План-заданиенапрактику	
2.	Характеристика	
3.	Отчет о выполнении заданий практики	
4.	Сводная ведомость оценки сформированности ПК	
5.	Дневник по практике.	

Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций

Название ПК	Основные показатели оценки результата (ПК)	*Оценка зачтено/ незачтено*
ПК2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК2.2	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, видов и форм обслуживания.	

Мастер производственного обучения
М.П.

Приложение 2

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Электростальский колледж»

ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ.03 Производственная практика на рабочих местах предприятия

43.02.15 Поварское т кондитерское дело

Студент(ка)_____
Фамилия, И.О., номер группы

Руководитель практики от ОУ:_____
Фамилия, И.О.

Куратор практики: _____
Фамилия, И.О

г. о. Электросталь, 20____г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Электростальский колледж»

ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ.02 Производственная практика на рабочих местах предприятия

43.02.15 Поварское т кондитерское дело

Студент(ка)_____
Фамилия, И.О., номер группы

Руководитель практики от ОУ:_____
Фамилия, И.О.

Куратор практики: _____
Фамилия, И.О

г. о. Электросталь, 20____г

Внутренние страницы дневника
по производственной/учебной практике
(количество страниц зависит от продолжительности практики)

Дни недели	Дата	Описание ежедневной работы	Оценка/ подпись куратора
1	2	3	4
ПОНЕДЕЛЬНИК			
ВТОРНИК			
СРЕДА			
ЧЕТВЕРГ			
ПЯТНИЦА			

Подпись куратора от ОО _____