**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**

 **учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

 **(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представитель работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись ФИО«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. В. Бубич подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю

**ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ( приказ Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1565), профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н. (регистрационный номер 549) и профессионального стандарта «Повар» , утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (регистрационный номер 557).

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждениеМосковской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

**Разработчики**:

группа преподавателей и методистов ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики**

* результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности: организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** |  | **Наименование общих компетенций** |  |
| ОК. 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, |
|  | применительно к различным контекстам |  |  |
| ОК. 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой |
|  | для выполнения задач профессиональной деятельности |  |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное |
|  | развитие |  |  |  |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с |
|  | коллегами, руководством, клиентами |  |  |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном |
|  | языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять | гражданско-патриотическую | позицию, | демонстрировать |
|  | осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, |
|  | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |  |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления |
|  | здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание |
|  | необходимого уровня физической подготовленности |  |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и |
|  | иностранном языках |  |  |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 5 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и |
|  | подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, |
|  | материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских |
|  | изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и |
|  | регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для |
|  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к |
|  | реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного |
|  | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, |
|  | видов и форм |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к |
|  | реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с |
|  | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
|  | обслуживания |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к |
|  | реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом |
|  | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
|  | обслуживания |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных |
|  | кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с |
|  | учетом потребностей различных категорий потребителей |

1.2.3. В результате прохождения производственной практики студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки ассортимента хлебобулочных, мучных |
|  | кондитерских изделий с учетом потребностей различных |
|  | категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
|  | разработки, адаптации рецептур с учетом |
|  | взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода |
|  | продукции, вида и формы обслуживания; |  |
|  | организации и проведения подготовки рабочих |
|  | мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной |
|  | эксплуатации | технологического | оборудования, |
|  | производственного | инвентаря, | инструментов, |
|  | весоизмерительных приборов в соответствии с |
|  | инструкциями и регламентами; |  |
|  | подбора в соответствии с технологическими |
|  | требованиями, | оценки | качества, | безопасности |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | кондитерского |  | сырья, | продуктов, |  | отделочных |
|  | полуфабрикатов; |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | приготовления различными методами, творческого |
|  | оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных |
|  | кондитерских изделий сложного приготовления, в том |
|  | числе авторских, брендовых, региональных; |  |
|  | упаковки, хранения готовой продукции с учетом |
|  | требований к безопасности; |  |  |  |  |
|  | приготовления, хранения фаршей, начинок, |
|  | отделочных полуфабрикатов; |  |  |  |  |
|  | подготовки к использованию и хранения |
|  | отделочных |  | полуфабрикатов | промышленного |
|  | производства; |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | контроля качества и безопасности готовой |
|  | кулинарной продукции; |  |  |  |  |  |  |
|  | контроля хранения и расхода продуктов |  |  |
| Умения | разрабатывать, |  | изменять | ассортимент, |
|  | разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, |
|  | мучных кондитерских изделий 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; |
|  | соблюдать |  |  | правила |  | сочетаемости, |
|  | взаимозаменяемости, | рационального | использования |
|  | основных и дополнительных ингредиентов, применения |
|  | ароматических, красящих веществ; |  |  |  |
|  | проводить |  | различными | методами | подготовку |
|  | сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, |
|  | начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, |
|  | выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских |
|  | изделий сложного ассортимента с учетом потребностей |
|  | различных категорий потребителей; |  |  |  |
|  | хранить, порционировать (комплектовать), эстетично |
|  | упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом |
|  | требований к безопасности |  |  |  |  |
| Знания | требования охраны труда, | пожарной безопасности |
|  | и производственной санитарии в организациях питания; |
|  | виды, | назначение, | правила |  | безопасной |
|  | эксплуатации |  | технологического | оборудования, |
|  | производственного |  | инвентаря, |  | инструментов, |
|  | весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за |
|  | ними; |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ассортимент, требования | к | качеству, | условия и |

сроки хранения хлебобулочных , мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения

пищевой ценности продуктов при приготовлении

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на

продукты

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики**– 108 часа

**2.Структура и содержание программы производственной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код формируемых компетенций** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Наименование тем учебной практики** | **Виды работ** | **Количество часов по темам** |
| **ПК 5.1 -5.6** | **ПМ.05** **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **Тема 1.** **Организация работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделийПроверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | **6** |
| **Тема 2.** **Приготовление полуфабрикатов, фаршей, начинок, кремов, сиропов.используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | Приготовление фаршей, начинок, различных видов.Приготовление украшений из карамели, желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.Приготовление глазурей различных видов, кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные), мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). | **18** |
| **Тема3. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба** | Приготовление различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 24 |
| **Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | Приготовление бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий и изделий из него. Техника и варианты оформления. | 24 |
| **Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента** | Приготовление пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. | 24 |
| **Тема 6. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции** | Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | 6 |
| **Дифференцированный зачет** | 6 |
| **Всего часов** | 108 |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики предполагает наличие:

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**,оснащенная в соответствии с п. 6.2.1.Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**3.2. Общие требования к организации образовательного процесса** Производственная практика является обязательным разделом ППССЗ и

представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является освоение тем МДК 05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента», МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля. Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организации должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Руководителем производственной практики от образовательного учреждения назначается мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля. Руководитель практики от организации назначается администрацией организации, он же является ответственным лицом по технике безопасности. Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах, выполняя работы, согласно основному виду деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.3.1. Печатные издания:**

**3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.3.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
	1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
	2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
	3. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
	4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
	5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
	6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
	7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 –
2. – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
	1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
	2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01.

– М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

* 1. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.

– III, 10 с.

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

* 1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
	2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
	3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования
* организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
	1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
	2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
	3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.-808с.
	4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
	6. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия»,

2013. – 416 с.

* 1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

– 192 с

* 1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
	2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий

общественногопитания:учеб.дляучащихсяучреждений

сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 320 с

* 1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
	2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего

места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г.

Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия»,

2016. – 240 с

* 1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик,

А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015

**3.3.2. Электронные издания:**

1. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
2. http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/
3. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
5. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
6. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

**3.3.3. Дополнительные источники:**

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 -

160 с.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование |  |  |  |
| профессиональных и общих |  | Критерии оценки | Методы оценки |
| компетенций, формируемых в |  |  |  |
| рамках модуля |  |  |  |
|  |  |  |
| **ПК 5.1.** | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест,** | **Текущий контроль:** |
| Организовывать подготовку | **оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и | экспертное наблюдение |
| рабочих мест, оборудования, | регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны | и оценка в процессе |
| сырья, материалов для | труда и техники безопасности: | выполнения: |
| приготовления |  |  | - заданий по |
| хлебобулочных, мучных | − | оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, | производственной |
| кондитерских изделий |  | производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду | практике; |
| разнообразного ассортимента |  | выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, | - заданий для |
| в соответствии с |  | мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); | самостоятельной |
| инструкциями и регламентами | − | рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, | работы |
|  |  | продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; |  |

* точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, **Промежуточная**

|  |  |
| --- | --- |
| полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; | **аттестация**: |

* соответствие распределения заданий между подчиненными их экспертное наблюдение

|  |  |
| --- | --- |
| квалификации; | и оценка выполнения: |

* соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных - выполнения заданий полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, квалификационного мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям экзамена по регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в производственной

холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);практике;−соответствиеметодовподготовкикработе,эксплуатациитехнологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;

* правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
* точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье,

продуктах;

* соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК 5.2.** | − | Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления |
| Осуществлять приготовление, |  | и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| хранение отделочных |  | сложного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |
| полуфабрикатов для | − | адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в |
| хлебобулочных, мучных |  | том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание |
| кондитерских изделий |  | недоброкачественных продуктов; |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 5.3.** | − | оптимальность | процесса приготовления хлебобулочных, |  | мучных |
| Осуществлять приготовление, |  | кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: |
| творческое оформление, |  | продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора |
| подготовку к реализации |  | способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); |  |
| хлебобулочных изделий и | − профессиональная | демонстрация навыков | работы | с | кондитерским |
| праздничного хлеба сложного |  | инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, |
| ассортимента с учетом |  | специализированным оборудованием для приготовления украшений из |
| потребностей различных |  | шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; |  |
| категорий потребителей, видов | − соответствие | готовой продукции (внешнего вида, | формы, | вкуса, |
| и форм обслуживания |  | консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; |  |  |  |  |
| **ПК 5.4.** | − правильное, | оптимальное, адекватное заданию планирование | и | ведение |
| Осуществлять приготовление, |  | процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к |
| творческое оформление, |  | реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного |
| подготовку к реализации |  | ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; |  |
| мучных кондитерских изделий | − соответствие | процессов | приготовления | и | подготовки | к | реализации |
| сложного ассортимента с |  | стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: |
| учетом потребностей | − корректное использование цветных разделочных досок; |  |  |  |  |
| различных категорий | − раздельное использование контейнеров для органических и неорганических |
| потребителей, видов и форм |  | отходов; |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| обслуживания | − соблюдение | требований | персональной | гигиены | в | соответствии с |
| **ПК 5.5.** |  | требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в |
| Осуществлять приготовление, |  | перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом |
| творческое оформление, |  | виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе |
| подготовку к реализации |  | приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| пирожных и тортов сложного | − | адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, |  |
| ассортимента с учетом |  | инвентаря, инструментов, посуды; |  |
| потребностей различных | − | соответствие времени выполнения работ нормативам; |  |
| категорий потребителей, видов | − | соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |
| и форм обслуживания |  | сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; |  |
|  | − | точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода |  |
|  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости |  |
|  |  | продуктов; |  |
|  | − | адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее |  |
|  |  | требованиям рецептуры, заказу; |  |
|  | − | соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских |  |
|  |  | изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: |  |
|  | − | соответствие температуры подачи виду блюда; |  |
|  | − | аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских |  |
|  |  | изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой |  |
|  |  | посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, |  |
|  |  | использование для оформления изделия только съедобных продуктов) |  |
|  | − | соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, |  |
|  |  | используемой для отпуска; |  |
|  | − | гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее |  |
|  |  | визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); |  |
|  | − | гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и |  |
|  |  | каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, |  |
|  |  | отсутствие вкусовых противоречий; |  |
|  | − | соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия |  |
|  |  | заданию, рецептуре |  |
|  | − | эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных |  |
|  |  | кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос |  |
| **ПК 5.6.** | − | актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры |  |
| Осуществлять разработку, |  | особенностям заказа, виду и форме обслуживания: |  |
| адаптацию рецептур | − | оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, |  |
| хлебобулочных, мучных |  | ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по |  |
| кондитерских изделий, в том |  | безопасности продукции; |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| числе авторских, брендовых, | − | соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; |  |  |
| региональных с учетом | − | соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; |  |  |  |
| потребностей различных | − | актуальность, оптимальность формы, текстуры; |  |  |  |  |
| категорий потребителей | − | оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; |  |  |
|  | − точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей |  |  |
|  |  | заказа, сезонности, формы обслуживания; |  |  |  |  |
|  | − точность, правильность | ведения | расчетов, | оформления | результатов |  |  |
|  |  | проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, |  |  |
|  |  | массы готового изделия действующим методикам; |  |  |  |  |
|  | − правильность | оформления акта проработки новой или адаптированной |  |  |
|  |  | рецептуры; |  |  |  |  |  |  |  |
|  | − | оптимальность | выбора | способа | презентации | результатов | проработки |  |  |
|  |  | (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, |  |  |
|  |  | разработанной документации); |  |  |  |  |  |
|  | − демонстрация | профессиональных | навыков | выполнения | работ по |  |  |
|  |  | приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного |  |  |
|  |  | ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов |  |  |
|  |  | разработки |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 01** | − | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных | **Текущий контроль:** |  |
| Выбирать способы решения |  | контекстах; |  |  |  |  |  | экспертное наблюдение |  |
| задач профессиональной | − | адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач |  | и оценка в процессе |  |
| деятельности, применительно |  | профессиональной деятельности; |  |  |  | выполнения: |  |
| к различным контекстам. | − | оптимальность определения этапов решения задачи; |  | - заданий по |  |
|  | − | адекватность определения потребности в информации; |  | производственной |  |
|  | − | эффективность поиска; |  |  |  |  | практике; |  |
|  | − | адекватность определения источников нужных ресурсов; |  | - заданий для |  |
|  | − | разработка детального плана действий; |  |  | самостоятельной |  |
|  | − | правильность оценки рисков на каждом шагу; |  |  | работы |  |
|  | − точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и |  |  |
|  |  | его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по | **Промежуточная** |  |
|  |  | улучшению плана |  |  |  |  | **аттестация**: |  |
|  |  |  | экспертное наблюдение |  |
| **ОК. 02** | − | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора |  |
| Осуществлять поиск, анализ и |  | источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; | и оценка выполнения: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| интерпретацию информации, | − адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней |
| необходимой для выполнения |  | главных аспектов; |  |  |  |
| задач профессиональной | − точность структурирования отобранной информации в соответствии с |
| деятельности |  | параметрами поиска; |  |  |  |
|  | − адекватность | интерпретации | полученной информации в контексте |
|  |  | профессиональной деятельности; |  |  |
| **ОК.03** | − актуальность | используемой | нормативно-правовой документации по |
| Планировать и реализовывать |  | профессии; |  |  |  |  |
| собственное | − | точность, | адекватность | применения | современной | научной |
| профессиональное и |  | профессиональной терминологии |  |  |
| личностное развитие |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 04.** | − эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; |
| Работать в коллективе и | − оптимальность планирования профессиональной деятельность |  |
| команде, эффективно |  |  |  |  |  |  |
| взаимодействовать с |  |  |  |  |  |  |
| коллегами, руководством, |  |  |  |  |  |  |
| клиентами |  |  |  |  |  |  |
| **ОК. 05** | − грамотность | устного и письменного изложения своих мыслей по |
| Осуществлять устную и |  | профессиональной тематике на государственном языке; |  |
| письменную коммуникацию | − толерантность поведения в рабочем коллективе |  |  |
| на государственном языке с |  |  |  |  |  |  |
| учетом особенностей |  |  |  |  |  |  |
| социального и культурного |  |  |  |  |  |  |
| контекста |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 06.** | − понимание значимости своей профессии |  |  |
| Проявлять гражданско- |  |  |  |  |  |  |
| патриотическую позицию, |  |  |  |  |  |  |
| демонстрировать осознанное |  |  |  |  |  |  |
| поведение на основе |  |  |  |  |  |  |
| традиционных |  |  |  |  |  |  |
| общечеловеческих ценностей |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 07.** | − | точность соблюдения правил | экологической | безопасности при | ведении |
| Содействовать сохранению |  | профессиональной деятельности; |  |  |

* выполнения заданий квалификационного экзамена по производственной практике;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| окружающей среды, | − эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |
| ресурсосбережению, |  |  |
| эффективно действовать в |  |  |
| чрезвычайных ситуациях |  |  |
| **ОК. 09** | − адекватность, применения средств информатизации и информационных |  |
| Использовать | технологий для реализации профессиональной деятельности |  |
| информационные технологии |  |  |
| в профессиональной |  |  |
| деятельности |  |  |
| **ОК. 10.** | − адекватность понимания общего смысла четко произнесенных |  |
| Пользоваться | высказываний на известные профессиональные темы); |  |
| профессиональной | − адекватность применения нормативной документации в профессиональной |  |
| документацией на | деятельности; |  |
| государственном и | − точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия |  |
| иностранном языках | (текущие и планируемые); |  |
|  | − правильно писать простые связные сообщения на знакомые или |  |
|  | интересующие профессиональные темы |  |

**4.2. Форма отчетности**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется преподавателем в процессе посещения студентов на рабочих местах и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

 К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

 - дневник производственной практики;

 - отчет по практике, составленный в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ МО «Щелковский колледж»;

 - отзыв-характеристику с места практики.

**4.3. Порядок подведения итогов практики**

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики. Руководитель практики проверяет представленный студентом отчет о практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

 Отчет, допущенный к защите руководителем практики, защищается студентов в присутствии комиссии, состоящей из руководителя практики и преподавателя специальных дисциплин, в комиссию может входить руководитель практики то предприятия.

 Итоговая оценка студенту за практику выводиться с учетом следующих факторов:

1.Активность студента, проявленные им профессиональные качества и творческие способности;

2. Качество и уровень выполнения отчета о прохождении производственной практики;

3. Защита результатов практики;

4. Отзыв-характеристика на студента руководителем практики от предприятия.

Результаты защиты отчетов по практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке студента.

 В случае, если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку. После устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по производственной практике, считается имеющим академическую задолженность.