**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**

**УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ** **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
 1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной 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 учебной практики**

* результате прохождения учебной 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, |
|  | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и |
|  | иностранном языке |

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 учебной 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 учебной практики**– 72 часа

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Раздел | | ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и | | |
| производственной | | | подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | |
|  | практики | | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | |  |
|  |  |  | потребителей, видов и форм обслуживания | |  |
|  |  |  |  |  | Объем |
|  |  |  | **Содержание учебного материала** |  | часов |
|  |  |  |  |  | **72** |
|  |  |  | |  |  |
| 1 |  | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка | |  | 6 |
|  |  | качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, | |  |  |
|  |  | организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями | |  |  |
|  |  | санитарных правил. | |  |  |
| 2 |  | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для | |  | 6 |
|  |  | приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. | |  |  |
| 3 |  | Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских | |  | 6 |
|  |  | изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, | |  |  |
|  |  | продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности | |  |  |
|  |  | приготовления, особенностей заказа. | |  |  |
| 4 |  | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |  | 6 |
|  |  | сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) | |  |  |
|  |  | региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, | |  |  |
|  |  | соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности | |  |  |
|  |  | готовой продукции. | |  |  |
| 5 |  | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического | |  | 6 |
|  |  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с | |  |  |
|  |  | правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | |  |  |
| 6 |  | Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед | |  | 6 |
|  |  | отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских | |  |  |
|  |  | изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. | |  |  |
| 7 |  | Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка | |  | 6 |
|  |  | к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования | |  |  |
|  |  | ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | |  |  |
| 8 |  | Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для | |  | 6 |
|  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности | |  |  |
|  |  | пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с | |  |  |
|  |  | учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | |  |  |
| 9 |  | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), | |  | 6 |
|  |  | эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на | |  |  |
|  |  | вынос и для транспортирования. | |  |  |
| 10 |  | Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |  | 6 |
|  |  |  | |  |  |
| 11 |  | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, | |  | 6 |
|  |  | 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). |  |  |  |
| 12 |  | Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, | |  | 4 |
|  |  | посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами | |  |  |
|  |  | (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами | |  |  |
|  |  | чистоты. |  |  |  |
| Дифференцированный зачет | | | |  | 2 |
|  |

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

Реализация программы учебной 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** Учебная практика направлена на формирование у студентов

практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемых в рамках модулей ППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, и (или) освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров. Учебная практика проводится по графику учебного процесса. Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно освоению студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Перед началом практики со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности с оформлением в журнале вводного инструктажа. Продолжительность рабочего дня студентов во время учебной практики, не связанной с выполнением производственного труда, составляет 36 академических часов в неделю, независимо от возраста студентов. При проведении учебной

практики группа студентов может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

**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].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 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
  + социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
    1. 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.
    2. 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.
    3. 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.
    4. 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.
    5. 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

1. 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.
2. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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 учебной |
| хлебобулочных, мучных | − | оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, | практике; |
| кондитерских изделий |  | производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду | - заданий по |
| разнообразного ассортимента |  | выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, | самостоятельной |
| в соответствии с |  | мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); | работе |
| инструкциями и регламентами | − | рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, |  |
|  |  | продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; | **Промежуточная** |
|  | − точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, **аттестация**: | | |
|  |  | полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; | экспертное наблюдение |
|  | − соответствие распределения заданий между подчиненными их | | и оценка выполнения: |
|  |  | квалификации; | - выполнения заданий |

* соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных дифференцированного полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, зачета по учебной мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям практике; регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического

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

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

23

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 учебной |  |
|  | − | адекватность определения потребности в информации; | | | | |  | практике; |  |
|  | − | эффективность поиска; | |  |  |  |  | - заданий по |  |
|  | − | адекватность определения источников нужных ресурсов; | | | | |  | самостоятельной |  |
|  | − | разработка детального плана действий; | | | |  |  | работе |  |
|  | − правильность оценки рисков на каждом шагу; | | | | |  |  |  |  |
|  | − | точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и | | | | | | **Промежуточная** |  |
|  |  | его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по | | | | | | **аттестация**: |  |
|  |  | улучшению плана | |  |  |  |  | экспертное наблюдение |  |
|  |  |  | | | | | | и оценка выполнения: |  |
| **ОК. 02** | − | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора | | | | | |  |
| Осуществлять поиск, анализ и |  | источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; | | | | | | - выполнения заданий |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| интерпретацию информации, | − | адекватность анализа полученной информации, | | | точность выделения в ней | | | дифференцированного |
| необходимой для выполнения |  | главных аспектов; | |  |  |  |  | зачета по учебной |
| задач профессиональной | − | точность структурирования отобранной информации в соответствии с | | | | |  | практике; |
| 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; | | |  |  |  |  |

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