**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 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**

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 ПРОГРАММЫ** **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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: организацию 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 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 2 | 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 |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов |
|  | для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного |
|  | ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных |
|  | категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов |
|  | сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных |
|  | изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного |
|  | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, |
|  | видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного |
|  | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, |
|  | видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика |
|  | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных |
|  | изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом |
|  | потребностей различных категорий потребителей |

1.2.3. В результате прохождения производственной практики студент должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Иметь практический опыт | 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 | | | | | |
| Умения | 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 | | | | | |
| Знания | 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 т.ч. 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

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики** – 144 часа

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | Раздел | |  | ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и | | | | | | | |  |
| производственной | | | |  | подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | |  |  |
|  | практики | | |  | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | | | | | | |  |  |
|  |  | |  |  | потребителей, видов и форм обслуживания | | | | |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Объем |  |
|  |  | |  |  |  | **Содержание учебного материала** | | |  |  |  | часов |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | **144** |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  | | | | | | | |  |  |  |
| 1 |  | | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с | | | | | | | |  | 4 |  |
|  |  | | полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | практики. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  | | | | | | | |  |  |  |
| 2 |  | | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, | | | | | | | |  | 6 |  |
|  |  | | производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | труда). | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  | | Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в | | | | | | | |  | 6 |  |
|  |  | | соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | безопасности продукции, оказываемой услуги. | | | | | |  |  |  |  |  |
| 4 |  | | Выполнение | | задания (заказа) по приготовлению супов | | | | в соответствии заданием | |  | 6 |  |
|  |  | | (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | | | | |  |  |  |  |  |
| 5 |  | | Выполнение задания (заказа) по приготовлению гарниров в соответствии заданием | | | | | | | |  | 6 |  |
|  |  | | (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | | | | |  |  |  |  |  |
| 6 |  | | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса в соответствии  заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | | | | | | |  | 6 |  |
|  |  | |  |  |  |
| 7 |  | | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса в соответствии  заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | | | | | | |  | 6 |  |
| 8 |  | | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы в | | | | | | | |  | 6 |  |
|  |  | | соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | | | | | | |  |  |  |
| 9 |  | | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из птицы в | | | | | | | |  | 6 |  |
|  |  | | соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | | | | | | |  |  |  |
| 10 |  | | Выполнение задания (заказа) по приготовлению закусок из рыбы в соответствии | | | | | | | |  | 6 |  |
|  |  | | заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | | | | | | |  |  |  |
| 11 |  | | Выполнение задания (заказа) по приготовлению закусок из нерыбного водного сырья | | | | | | | |  | 6 |  |
|  |  | | в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | | | | | | |  |  |  |
| 12 |  | | Выполнение задания (заказа) по приготовлению закусок из птицы в соответствии | | | | | | | |  | 6 |  |
|  |  | | заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | | | | | | |  |  |  |
| 13 |  | | Выполнение задания (заказа) по приготовлению закусок из мяса в соответствии | | | | | | | |  | 6 |  |
|  |  | | заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | | | | | | |  |  |  |
| 14 |  | | Подготовка | | к | реализации | (презентации) | готовых | супов | (порционирования |  | 6 |  |
|  |  | | (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | на вынос и для транспортирования. | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  | | Подготовка | | к | реализации | (презентации) | готовых гарниров | | (порционирования |  | 6 |  |
|  |  | | (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | | | | | | |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 16 | Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы (порционирования  (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом  соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения  требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | 6 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 17 | Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы (порционирования  (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом  соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения  требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования |  |
| 18 | Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса (порционирования | 6 |
| (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом |  |
| соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения |  |
|  | требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, |  |
|  | кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. |  |
| 19 | Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из птицы (порционирования | 6 |
|  | (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом |  |
|  | соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения |  |
|  | требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, |  |
|  | кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. |  |
| 20 | Подготовка к реализации (презентации) готовых закусок (порционирования | 6 |
|  | (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом |  |
|  | соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения |  |
|  | требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, |  |
|  | кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. |  |
| 21 | Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по | 6 |
|  | безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. |  |
| 22 | Организация хранения готовых горячих блюд из рыбы и птицы на раздаче с учетом | 6 |
|  | соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой |  |
|  | температуры отпуска. |  |
| 23 | Организация хранения готовых горячих блюд из мяса на раздаче с учетом | 6 |
|  | соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой |  |
|  | температуры отпуска. |  |
| 24 | Организация хранения готовых горячих закусок на раздаче с учетом соблюдения | 6 |
|  | требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры |  |
|  | отпуска. |  |
| 25 | Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги | 6 |
|  | 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.). |  |
| 26 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, | 4 |
|  | кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование |  |
|  | профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с |  |
|  | потребителем при отпуске с раздачи, на вынос |  |
| дифференцированный зачет | | 2 |
| ВСЕГО | | 154 |

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

Реализация программы производственной практики предполагает наличие:

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана,** оснащенных 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.

1. **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 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 освоение тем МДК 02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК 01.02 «Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  
За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным

зачетом.

**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].

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. 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.
6. 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.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. 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.
9. 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.

1. 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.
2. 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.
3. 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 общественного питания: учеб.для учащихся учреждений 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.

1. 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.

* 1. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
  2. 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.

* 1. 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

* 1. 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
  2. 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. – 432 с

**3.3.2. Электронные 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]. http://base.garant.ru

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].

3. 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 к 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»]. – Режим доступа http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
4. http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/4620

1/

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
2. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
3. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
4. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

12. http:/ /www.pitportal.ru/

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование |  |  |  |  |  |  |  |  |
| профессиональных и общих |  |  |  | Критерии оценки | |  | Методы оценки |  |
| компетенций, формируемых в |  |  |  |  |  |  |  |  |
| рамках модуля |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 2.1.** | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, | | | | | | **Текущий контроль:** |  |
| **ПК 2.2.** | оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и | | | | | | экспертное наблюдение и |  |
| **ПК 2.3.** | регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями | | | | | | оценка в процессе |  |
| **ПК 2.4.** | охраны труда и техники безопасности: | | | |  |  | выполнения: |  |
| **ПК 2.5.** |  |  |  |  |  |  | - заданий по производственной |  |
| **ПК 2.6.** | – | оптимальный выбор и целевое, безопасное использование | | | | | практике; |  |
| **ПК 2.7.** |  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | | | | | - заданий для самостоятельной |  |
| **ПК 2.8.** |  | посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и | | | | | работы |  |
| **ОК 01-07** |  | способу приготовления горячей кулинарной продукции | | | | | **Промежуточная аттестация**: |  |
| **ОК 09-10** |  | сложного ассортимента); | | |  |  |  |
|  | – | рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, | | | | | экспертное наблюдение и |  |
|  |  | инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; | | | | | оценка выполнения: |  |
|  | – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, | | | | | | - выполнения заданий |  |
|  |  | продуктов, материалов требованиям регламентов; | | | |  | квалификационного экзамена |  |
|  | – соответствие распределения заданий между подчиненными в | | | | | | по производственной |  |
|  |  | их квалификации; | | |  |  |  |
|  |  |  |  | практике; |  |
|  | – соответствие | | | организации хранения сырья, | | продуктов, |  |
|  |  | готовых | полуфабрикатов | | требованиям | регламентов | - экспертная оценка защиты |  |
|  |  | (соблюдение температурного режима, товарного соседства в | | | | |  |
|  |  | холодильном | | оборудовании, | правильность | упаковки, | отчетов по производственной |  |
|  |  | практике |  |
|  |  | 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

23

правка ножей;

– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;

– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:

– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;

– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;

– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;

– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии
  + требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.

– соответствие времени выполнения работ нормативам;

– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

– точность расчетов закладки продуктов при изменении

выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:

* + - соответствие температуры подачи виду блюда;
    - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов);
    - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
    - 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 блюда/изделия заданию, рецептуре.

– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.

– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной

рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:

* оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;
* соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
* соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
* актуальность, оптимальность формы, текстуры,

соответствие их способу последующей термической

обработки;

* оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;
* точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;

– точность, правильность ведения расчетов, оформления

результатов проработки; соответствие методов расчета

количества сырья, продуктов, массы готового блюда,

кулинарного изделия действующим методикам, правильность

определения норм отходов и потерь при обработке сырья и

приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

– правильность оформления акта проработки новой или

адаптированной рецептуры;

– оптимальность выбора способа презентации результатов

проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную

документацию);

– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по

приготовлению горячей кулинарной продукции сложного

ассортимента при проведении мастер-класса для представления

результатов разработки.