****

**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**

**учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**Зам.директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.В. Бубич) подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер**

для подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2018

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»

**РАССМОТРЕНА**

предметной (цикловой) комиссией

от «28» августа 2018г.

протокол № 1

Председатель ПЦК

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* Д.М. Иркабаева

**СОГЛАСОВАНО**

Представитель работодателя:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование предприятия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись ФИО

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

 МП

**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. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы** Рабочая программа учебной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального

государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**1.2. Цели и задачи учебной практики** Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным

видам профессиональной деятельности для освоения профилю специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

**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 7 | Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях |
|  | питания. |
| ПК 7.1. | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и |
|  | подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, |
|  | используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. |
| ПК 7.2 | Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  | по заданию повара. |
| ПК 7.3 | Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков икулинарных изделий по заданию повара. |
|  ПК.7.4 |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразногоассортимента |
|  ПК 7.5 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента |
|  ПК 7.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента |
|  ПК 7.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента |
|  ПК 7.9 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
|  ПК.7.10 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
|  ПК 7.11 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

**1.2.3. В результате прохождения учебной практики студент должен:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Иметь практический | разработки ассортимента холодных и горячих | десертов, |
| опыт | напитков 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, |
|  | 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 продуктов, полуфабрикатов, |
|  | приготовления различными методами, творческого оформления, |
|  | эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков |
|  | сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, |
|  | региональных; |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований |
|  | к безопасности; |  |  |  |
|  | контроля качества и безопасности готовой кулинарной |
|  | продукции; |  |  |  |
|  | контроля хранения и расхода продуктов |  |  |
|  |  |
| Умения | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и |
|  | адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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 холодных и |
|  | горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе |
|  | авторских, брендовых, региональных; |  |  |
|  | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости |
|  | основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения |
|  | ароматических веществ; |  |  |
|  | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, |
|  | хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
|  |  |
| Знания | требования охраны труда, пожарной безопасности ипроизводственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;ассортимент, требования к качеству, условия и срокихранения холодных и горячих десертов, напитков сложногоприготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;рецептуры, современные методы приготовления, вариантыоформления и подачи холодных и горячих десертов, напитковсложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,региональных;актуальные направления в приготовлении десертов инапитков;способы сокращения потерь и сохранения пищевойценности продуктов при приготовлении холодных и горячихдесертов, напитков;правила составления меню, разработки рецептур,составления заявок на продукты;виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правилаподачи холодных и горячих десертов, напитков |

**1.3** **Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**
Сроки прохождения учебной практики: 180 часов.
Итоговой формой контроля по учебной практике является дифференцированный зачет.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код формируемых компетенций** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Наименование тем учебной практики** | **Виды работ** | **Количество часов по темам** |
| **ПК.7.1-7.11** | **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер** | **Тема 7.1. Обработка овощей, грибов** | Обработка овощей, грибов. | **2** |
| **Тема 7.2. Приготовление блюд из овощей и грибов.** | Приготовление блюд из овощей и грибов. Определение качества сырья. Расчет сырья.Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий.Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовленияизделий. Оформление, сервировка и подача. | **6** |
| **Тема 7.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.** | Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительногосырья для изготовления полуфабрикатов. Организация рабочих мест, подбороборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов. | **4** |
| **Тема 7.4. Приготовление блюд из рыбы.** | Приготовление блюд из рыбы. Определение качества сырья. Расчет сырья.Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий.Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовленияизделий. Оформление, сервировка и подача. Подбор производственного оборудованиядля приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определениепищевой ценности, калорийности и химического состава блюд Разработкатехнологических карт. Подача и оформление блюда. | **6** |
| **Тема 7.5. Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.** | Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования,инвентаря**.** | **6** |
| **Тема 7.6. Приготовление блюд из мяса.** | Приготовление блюд из мяса. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовкаосновного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочихмест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | **12** |
| **Тема 7.7 Приготовление блюд из птицы.** | Приготовление блюд из птицы. Определение качества сырья. Расчет сырья.Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий.Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовленияизделий. Оформление, сервировка и подача. | **6** |
| **Тема 7.8. Приготовление супов** | Приготовление супов. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовкаосновного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочихмест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление,сервировка и подача. | **6** |
| **Тема 7.9 Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий** | Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. Определение качества сырья.Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовленияизделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентарядля изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача |  **6** |
| **Тема 7.10 Приготовление горячих закусок;** | Приготовление горячих закусок. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий.Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовленияизделий. Оформление, сервировка и подача. | **6** |
| **Тема 7.11 Приготовление холодных блюд (закусок)** | Организация работы холодного цеха. Обработка и подготовка сырья для холодных блюд. Приготовление канапе. Приготовление салатов из свежих овощей (зеленый, из краснокочаннойкапусты, летний). Требования к качеству готовых блюд, санитарный режим приготовления салатовПриготовление салатов из отварных овощей и рыбы, мяса (судак или треска совощами, мясной , столичный). Приготовление винегретов (овощной, овощной с рыбой или мясом).Требования к качеству готовых блюд, санитарный режим приготовленияхолодных блюд. Приготовление холодных блюд из рыбы (судак с гарниром и хреном, рыбы под маринадом), сельди с гарниром, сельди натуральной, ассорти рыбного | **6** |
| **Дифференцированный зачет**  | **6** |
| **Тема 7.12 Приготовление горячих сладких блюд и напитков** | Приготовление горячих сладких блюд и напитков. Определение качества сырья.Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовленияизделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря дляизготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | **18** |
| **Тема 7.13****Приготовление холодных сладких блюд и напитков** | Приготовление холодных сладких блюд и напитков. Определение качества сырья. Расчетсырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий.Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовленияизделий. Оформление, сервировка и подача. | **12** |
| **Тема 7.14****Приготовление блюд из яиц и творога** | Приготовление блюд из яиц и творога. Определение качества сырья. Расчет сырья.Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий.Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовленияизделий. Оформление, сервировка и подача. | **18** |
| **Тема 7.15 Приготовление мучных кондитерских****изделий** | Приготовление мучных кондитерских изделий. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовленияизделий. Оформление, сервировка и подача. | **42** |
| **Тема 7.16 Оформление и отпуск готовой****продукции** | Оформление и отпуск готовойпродукции, подготовка реализации. | **12** |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
| **Всего часов** | **180** |

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].
	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.

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.
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.
3. 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.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.

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

**4 .КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Итогом практики является дифференцированный зачет, в ходе которого выставляется оценка, которая выставляется экзаменационной комиссией от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы** |
| **(освоенные профессиональные компетенции)** | **контроля и оценки** |
|  |
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходныематериалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями ирегламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливаетпродукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок |  |
|  |
|  |
|  |
| ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализацииполуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарныхизделий | Применяет и соблюдает технику безопасности при |  |
| приготовлении полуфабрикатов разнообразного | Самооценка,направленная насамостоятельнуюоценкуобучающимсярезультатовдеятельности |
| ассортимента |
| ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранениебульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента | Применяет приготовление и соблюдает хранениебульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента |
|  |
| ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранениегорячих соусов разнообразного ассортимента | Применяет приготовление и соблюдает хранение |
| горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление иоформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента |
| ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусокразнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление иоформление бутербродов, канапе, холодныхзакусок разнообразного ассортимента |
| ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление иоформление холодных блюд разнообразногоассортимента |
| ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитковразнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление иоформление садких блюд, десертов, напитковразнообразного ассортимента |
| ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление,подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлебаразнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление иоформление хлебобулочных изделий и хлебаразнообразного ассортимента |
| ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление,подготовку к реализации мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление иоформление мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента |