**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 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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 холодных 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления |
|  | здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание |
|  | необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и |
|  | иностранном 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 3 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и |
|  | подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
|  | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, |
|  | материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, |
|  | закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных |
|  | соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей |
|  | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом |
|  | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
|  | обслуживания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного |
|  | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, |
|  | видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного |
|  | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, |
|  | видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, |
|  | кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, |
|  | региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, |
|  | видов и форм обслуживания |

1.2.3. В результате прохождения производственной практики студент должен:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки | ассортимента | холодной | | кулинарной | |
|  | продукции 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 проведении 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 блюд, | | | | | | |
|  | кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, 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 холодной 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 холодных | | | | | | |
|  | блюд, кулинарных изделий, закусок 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 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | | | | | | |
|  | сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, | | | | | | |
|  | региональных; |  |  |  |  |  |  |
|  | рецептуры, современные методы приготовления, | | | | | | |
|  | варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных | | | | | | |
|  | изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе | | | | | | |
|  | авторских, брендовых, региональных; | | | |  |  |  |
|  | актуальные направления в приготовлении холодной | | | | | | |
|  | кулинарной продукции; | | |  |  |  |  |
|  | способы | сокращения | | потерь и |  | сохранения | пищевой |

ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код формируемых компетенций** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Наименование тем учебной практики** | **Виды работ** | **Количество часов по темам** |
| **ПК. 3.1-3.6** | **ПМ.03**  **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **Тема 1** **Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами** | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями | **18** |
| **Тема 2** **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, разнообразного ассортимента** | Использование различных технологий приготовления бутербродов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. | **18** |
| **Тема 3** **Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации банкетных закусок разнообразного ассортимента** | Использование различных технологий приготовления банкетных закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. | 18 |
| **Тема 4** **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента** | Использование различных технологий приготовления салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. | 24 |
| **Тема 5** **Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из овощей и грибов** | Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. | 18 |
| **Тема 6** **Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, гастрономических продуктов и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы, гастрономических продуктов и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. | 12 |
| **Тема 7** **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента** | Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. | 30 |
| **Дифференцированный зачет** | | | | 6 |
| **Всего часов** | | | | 144 |

**3 . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. 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.

**3.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является освоение тем МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента», МДК 03.02 «Приготовление и подготовка к реализации холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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/46/46201/
5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
6. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
8. 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 компетенций, формируемых в |  |  |  | Критерии оценки |  | Методы оценки |  |
| рамках модуля |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | |  |  |
| **ПК 3.1.** | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих** | | | | | **Текущий контроль:** |  |
| Организовывать подготовку рабочих | **мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с | | | | | экспертное наблюдение |  |
| мест, оборудования, сырья, материалов | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система | | | | | и оценка в процессе |  |
| для приготовления холодных блюд, | ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: | | | | | выполнения: |  |
| кулинарных изделий, закусок в |  |  |  |  |  | - заданий по |  |
| соответствии с инструкциями и | – | оптимальный выбор и целевое, безопасное использование | | | | производственной |  |
| регламентами |  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | | | | практике; |  |
|  |  | посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и | | | | - заданий для |  |
|  |  | способу приготовления холодной кулинарной продукции | | | | самостоятельной |  |
|  |  | сложного ассортимента); | | |  | работы |  |
|  | – | рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, | | | |  |  |
|  |  | инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на | | | | **Промежуточная** |  |
|  |  | рабочем месте; | |  |  | **аттестация**: |  |
|  | – точная оценка | | | соответствия качества и безопасности | | экспертное наблюдение |  |
|  |  | продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям | | | | и оценка выполнения: |  |
|  |  | регламентов; |  |  |  | - выполнения заданий |  |
|  | – соответствие распределения заданий между подчиненными в | | | | | квалификационного |  |
|  |  | их квалификации; | |  |  | экзамена по |  |
|  | – соответствие | | организации хранения | | сырья, продуктов, |  |
|  | производственной |  |
|  |  | полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям | | | | практике; |  |
|  |  | регламентов (соблюдение температурного режима, товарного | | | |  |
|  |  | соседства в холодильном оборудовании, правильность | | | | - экспертная оценка |  |
|  |  | упаковки, складирования); | | |  | защиты отчетов по |  |
|  | – | соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации | | | |  |
|  | производственной |  |
|  |  | технологического | | оборудования, | производственного |  |
|  |  | инвентаря, | инструментов, весоизмерительных приборов | | |  |  |

23

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | требованиям инструкций и регламентов по технике | | | | | | практике |  |
|  |  | безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; | | | |  |  |  |  |
|  | – | правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная | | | | | |  |  |
|  |  | правка ножей; |  |  |  |  |  |  |  |
|  | – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности | | | | | | |  |  |
|  |  | в сырье, продуктах; | |  |  |  |  |  |  |
|  | – соответствие | | правилам | оформления | заявки | на | сырье, |  |  |
|  |  | продукты |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 3.2.** | Организация и ведение процессов приготовления, творческого | | | | | | |  |  |
| Осуществлять приготовление, | оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, | | | | | | |  |  |
| непродолжительное хранение холодных | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного | | | | | | |  |  |
| соусов, заправок с учетом потребностей | ассортимента: | |  |  |  |  |  |  |  |
| различных категорий потребителей, | – | адекватный выбор основных продуктов и дополнительных | | | | | |  |  |
| видов и форм обслуживания |  | ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное | | | | | |  |  |
| **ПК 3.3**. |  | распознавание недоброкачественных продуктов; | | | |  |  |  |  |
| – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной | | | | | | |  |  |
| Осуществлять приготовление, |  | продукции действующим нормам; | | |  |  |  |  |  |
| творческое оформление и подготовку к | – оптимальность | | процесса | приготовления салатов, | | | канапэ, |  |  |
| реализации салатов сложного |  | соусов, холодных блюд, | | кулинарных | изделий | и | закусок |  |  |
| ассортимента с учетом потребностей |  | (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических | | | | | |  |  |
| различных категорий потребителей, |  | затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник | | | | | |  |  |
| видов и форм обслуживания |  | приготовления рецептуре, особенностям заказа); | | | |  |  |  |  |
| **ПК 3.4**. | – | профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, | | | | | |  |  |
|  | механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для | | | | | |  |  |
| Осуществлять приготовление, |  | вакуумирования, упаковки; | |  |  |  |  |  |  |
| творческое оформление и подготовку к |  | – соответствие | готовой продукции (внешний вид, форма, | | | | |  |  |
| реализации канапе, холодных закусок |  | вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, | | | | | |  |  |
| сложного ассортимента с учетом |  | методам обслуживания; | |  |  |  |  |  |  |
| потребностей различных категорий | – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и | | | | | | |  |  |
| потребителей, видов и форм |  | ведение процессов приготовления, творческого оформления и | | | | | |  |  |
| обслуживания |  | подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных | | | | | |  |  |
| **ПК 3.5**. |  | блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, | | | | | |  |  |
|  | соответствие процессов инструкциям, регламентам; | | | | |  |  |  |

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.6**.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

– 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 с 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 салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

– точность расчетов закладки продуктов при изменении

выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

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

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

* + - * соответствие температуры подачи виду блюда;
      * аккуратность порционирования холодных 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, отсутстви вкусовых противоречий;

• соответствие текстуры (консистенции) каждого

компонента блюда/изделия заданию, рецептуре

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПК 3.7.** | – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной | | | | |
| Осуществлять разработку, адаптацию | рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: | | | | |
| рецептур холодных блюд, кулинарных | • | оптимальность, точность выбора типа и количества | | | |
| изделий, закусок, в том числе |  | продуктов, вкусовых, ароматических, красящих | | | |
| авторских, брендовых, региональных с |  | веществ, соответствие их требованиям по безопасности | | | |
| учетом потребностей различных |  | продукции; |  |  |  |
| категорий потребителей, видов и форм | • соответствие | | дополнительных | ингредиентов виду | |
| обслуживания |  | 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; | | | |  |  |
|  | – | правильность | | оформления акта проработки новой или | | |  |  |
|  |  |  | адаптированной рецептуры; | |  |  |  |  |
|  | – | оптимальность | | выбора способа презентации | | результатов |  |  |
|  |  |  | проработки | (холодную | кулинарную | продукцию, |  |  |
|  |  |  | разработанную документацию); | |  |  |  |  |
|  | – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ | | | | | |  |  |
|  |  |  | по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного | | | |  |  |
|  |  |  | ассортимента при проведении мастер-класса для представления | | | |  |  |
|  |  |  | результатов разработки | |  |  |  |  |
| **ОК 01** | – | | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в | | | | **Текущий контроль:** |  |
| Выбирать способы решения задач |  |  | различных контекстах; | |  |  | экспертное наблюдение |  |
| профессиональной деятельности, | – | | адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач | | | | и оценка в процессе |  |
| применительно к различным |  |  | профессиональной деятельности; | | |  | выполнения: |  |
| контекстам. | – | | оптимальность определения этапов решения задачи; | | | | - заданий по |  |
|  | – адекватность определения потребности в информации; | | | | | | производственной |  |
|  | – | | эффективность поиска; | |  |  | практике; |  |
|  | – адекватность определения источников нужных ресурсов; | | | | | | - заданий для |  |
|  | – разработка детального плана действий; | | | | |  | самостоятельной |  |
|  | – правильность оценки рисков на каждом шагу; | | | | |  | работы |  |
|  | – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, | | | | | |  |  |
|  |  |  | своего плана и его реализации, предложение критериев оценки | | | | **Промежуточная** |  |
|  |  |  | и рекомендаций по улучшению плана | | |  | **аттестация**: |  |
|  |  | |  | | | | экспертное наблюдение |  |
| **ОК. 02** | – | | оптимальность планирования информационного поиска из | | | |  |
| Осуществлять поиск, анализ и |  |  | широкого набора источников, необходимого для выполнения | | | | и оценка выполнения: |  |
| интерпретацию информации, |  |  | профессиональных задач; | |  |  | - выполнения заданий |  |
| необходимой для выполнения задач | – | | адекватность анализа полученной информации, точность | | | | квалификационного |  |
| профессиональной деятельности |  |  | выделения в ней главных аспектов; | | |  | экзамена по |  |
|  | – точность структурирования отобранной информации в | | | | | | производственной |  |
|  |  |  | соответствии с параметрами поиска; | | |  |  |
|  |  |  |  | практике; |  |
|  | – адекватность | | | интерпретации | полученной информации в | |  |
|  |  |  | контексте профессиональной деятельности; | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК.03** |  |  | – | актуальность используемой нормативно-правовой |
| Планировать и реализовывать | | |  | документации по профессии; |
| собственное профессиональное и | | | – | точность, адекватность применения современной научной |
| личностное развитие | | |  | профессиональной терминологии |
|  |  |  |  |  |
| **ОК 04** |  |  | – | эффективность участия в деловом общении для решения |
| Работать в коллективе и команде, | | |  | деловых задач; |
| эффективно взаимодействовать с | | | – | оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| коллегами, руководством, клиентами | | |  |  |
| **ОК. 05** |  |  | – | грамотность устного и письменного изложения своих |
| Осуществлять устную и письменную | | |  | мыслей по профессиональной тематике на государственном |
| коммуникацию на государственном | | |  | языке; |
| языке с учетом особенностей | | | – | толерантность поведения в рабочем коллективе |
| 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 |
| Содействовать сохранению | | |  | ведении профессиональной деятельности; |
| окружающей среды, | | | – | эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем |
| ресурсосбережению, эффективно | | |  | месте |
| действовать в чрезвычайных ситуациях | | |  |  |
| **ОК. 09** |  |  | – | адекватность, применения средств информатизации и |
| Использовать информационные | | |  | информационных технологий для реализации |
| технологии в профессиональной | | |  | профессиональной деятельности |
| деятельности | |  |  |  |
| **ОК 10** |  |  | – | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных |
| Пользоваться | | профессиональной |  | высказываний на известные профессиональные темы); |
| документацией | | на государственном и | – | адекватность применения нормативной документации в |
| иностранном языках | | |  | профессиональной деятельности; |
|  |  |  | – | точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои |
|  |  |  |  | действия (текущие и планируемые); |

* экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике

– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы