****

**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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы** Рабочая программа производственной 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 основнымвидам 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 производственной 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 производственной практики:**
Сроки прохождения учебной практики: 180 часов.
Итоговой формой контроля по производственной практике является дифференцированный зачет.

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.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** | Организация работы овощного цеха. Ручная и машинная обработка, и нарезкаовощей. Простые формы нарезки овощей и грибов. | **18** |
| **Тема 7.2. Приготовление блюд из овощей и грибов.** | Приготовление блюд и гарниров из отварных и жареных овощей, (картофельотварной, картофельное пюре, картофель жареной во фритюре, котлетыкартофельные). Требования к качеству готовых блюд.Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей(картофельная, морковная или капустная запеканка, капуста тушеная, рагу изовощей). Требования к качеству готовых блюд. 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 7.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.** | Организация работы рыбного цеха. Оттаивание мороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы (очистка, потрошение, пластование на ч/ф). Приготовление простых п/ф из рыбы для варки, жарки иприпускания. Требования к качеству и сроки хранения п/ф. | **18** |
| **Тема 7.4. Приготовление блюд из рыбы.** | Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы (рыба отварная сгарниром, рыба, припущенная с соусом белым с рассолом)Приготовление блюд из запеченной и жареной рыбы (рыба жареная по-ленинградски, рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочнымсоусом). Требования к качеству готовых блюд.Приготовление блюд из рыбной котлетной массы (котлеты или биточки,тефтели, тельное). Требования к качеству готовых блюд. 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 оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определениепищевой ценности, калорийности и химического состава блюд Разработкатехнологических карт. Подача и оформление блюда. | **24** |
| **Тема 7.5. Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.** | Организация работы мясного цеха. Приготовление крупнокусковых имелкокусковых п/ф из говядины. Требования к качеству и сроки хранения п/ф.Приготовление котлетной массы из говядины и п/ф из нее (котлеты, биточки,шницель, рулет, тефтели, зразы рубленые). Требования к качеству и сроки хранения п/ф.Обработка домашней птицы и заправка птицы в «кармашек», шпагатом.Приготовление п/ф из птицы (целые тушки, рагу, плов). Требования к качеству и сроки хранения п/ф. | **24** |
| **Тема 7.6. Приготовление блюд из мяса.** | Приготовление блюд из отварного, жареного мяса крупным куском (мясоотварное, корейка отварная, сосиски или сардельки отварные). Требования ккачеству готовых блюд.Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки с гарниром, зразырубленые, тефтели, рулет с макаронами). Требования к качеству готовыхблюд. Приготовление тушеных блюд и запеченных блюд из мяса отварных блюд изптицы (мясо тушеное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов, запеканкакартофельная с мясом, макаронник с мясом). Требования к качеству готовыхблюд. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочихмест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | **24** |
| **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. | **18** |
| **Тема 7.8. Приготовление супов и соусов** | Организация работы горячего цеха. Приготовление бульонов, грибных и овощных отваров. Приготовление щей (из свежей капусты и квашенойкапусты с картофелем), борщей и рассольников (борщ с картофелем, украинский, рассольник домашний и ленинградский). Требования к качеству готовых блюд.Приготовление супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми имакаронными изделиями (суп картофельный с фрикадельками, полевой).Приготовление супов с бобовыми и макаронными изделиями (гороховый, свермишелью). Требования к качеству готовых блюд.Приготовление молочных, сладких супов (молочный с крупой, с макароннымиизделиями). Требования к качеству готовых блюд.Приготовление холодных супов (окрошка мясная и овощная). Требования ккачеству готовых блюд и санитарный режим при приготовлении холодныхсупов. Приготовление белого основного соуса и его производных (белый с яйцом,соус рассол, паровой, томатный). Требования к качеству компонентов блюд.Приготовление красного основного соуса и его производных (луковый, сгорчицей, кисло-сладкий). Требования к качеству компонентов блюд.Приготовление молочного и сметанного соусов и их производных (молочныйсладкий, с луком, сметанный основной, с томатом). Требования к качествукомпонентов блюд.. | **24** |
| **Тема 7.9 Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий** | Варка рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление блюд из каш(запеканки, биточки). Требования к качеству готовых блюд.Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий (фасоль всоусе, макароны с сыром, макаронник, лапшевник). Требования к качествуготовых блюд.Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовленияизделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентарядля изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача |  **12** |
| **Тема 7.10 Приготовление горячих закусок;** | Приготовление горячих закусок рыба, запеченная под соусом; рыба с морепродуктами под сыром;кальмары в сметанном соусе;кальмары в кляре; горячая закуска с креветками;жульен из белых грибов;горячие бутерброды;сырное суфле; шашлык;блины с мясной начинкой;фаршированные овощи;сулугуни, жаренный в сухарях Требования к качеству готовых блюд, санитарный режим приготовления. | **18** |
| **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. | **12** |
| **Дифференцированный зачет**  | **6** |
| **Тема 7.12 Приготовление горячих сладких блюд и напитков** | Приготовление горячих сладких блюд(шарлот яблочный, яблоки в тесте кляр,омлет с вареньем). Требования к качеству готовых блюд.Приготовление горячих напитков чай (горячий, холодный, черный, на молоке,по-восточному, какао, шоколад). Требования к качеству готовых блюд.Подготовка рабочего места, оборудование и инвентарь кондитерского цеха. Приготовление и рецептура фаршей, начинок для кондитерских изделий(овощной, яблочный, творожный, мясной, рыбный). Требования к качеству,сроки хранения. | **36** |
| **Тема 7.13****Приготовление холодных сладких блюд и напитков** | Приготовление киселей (из клюквы, смородины и других ягод, из яблок и молочный). Требования к качеству готовых напитков, санитарный режимприготовления холодных напитков. Приготовление желе (из свежих ягод и из фруктов). Требования к качествуготовых блюд, санитарный режим приготовления холодных сладких блюд. Приготовление муссов (из ягод, плодовых соков, молока, фруктовых эссенций). Приготовление самбуков (из ягод, плодовых соков, молока, фруктовых эссенций). Требования к качеству готовых блюд, санитарный режимприготовления холодных сладких блюд.Приготовление копотов(из свежих, консервированных или сушеных фруктов).Требования к качеству готовых блюд. | **24** |
| **Тема 7.14****Приготовление блюд из яиц и творога** | Варка яиц. Приготовление яичницы с луком и колбасой, омлетов.Приготовление блюд из творога (сырники, вареники, запеканки). Требованияк качеству готовых блюд. | **12** |
| **Тема 7.15 Приготовление мучных кондитерских****изделий** | Замес дрожжевого безопарного теста, приготовление расстегаев. Требованияк качеству готовых изделий.Замес дрожжевого безопарного теста, приготовление кулебяки. Требования к качеству готовых изделий.Приготовление открытых пирогов с элементами украшений. Требования ккачеству готовых изделий.Приготовление закрытых пирогов с элементами украшений. Требования ккачеству готовых изделий.Замес дрожжевого опарного теста, приготовление булочки с маком. Требованияк качеству готовых изделий.Замес дрожжевого опарного теста, приготовление сдобы детской. Требования ккачеству готовых изделий.Приготовление жареных изделий из теста: пирожкижареные, пончики. Требования к качеству готовых изделий.Приготовление оладий (оладьи с вареньем, джемом). Требования к качествуготовых изделий.Приготовление блинного теста, блинчики, блинчики фаршированные.Требования к качеству готовых изделий.Приготовление без дрожжевого теста для пельменей, лапши домашней.Требования к качеству готовых изделий. | **66** |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
| **Всего часов** | **360** |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики предполагает наличие:

Лаборатория:

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

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

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

представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является освоение тем МДК. 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала», 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 контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**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. 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:**

* 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].
* 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].
* ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
* 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
* ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
* ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
	1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
	2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 –
1. – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
	1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
	2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01.

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

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

– III, 10 с.

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

2013. – 416 с.

* 1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина,

Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

– 192 с

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

общественногопитания:учеб.дляучащихсяучреждений

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

«Академия», 2016. – 320 с

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

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

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

2016. – 240 с

* 1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 352 с.

* 1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
	2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
	3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
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
2. 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
3. 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. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
2. http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/
3. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/

**Дополнительные источники:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания :

учебники практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. —

М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

**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 |

**4.2. Форма отчетности**

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

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

 - дневник производственной практики;

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

 - отзыв-характеристику с места практики.

**4.3. Порядок подведения итогов практики**

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

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

 Итоговая оценка студенту за практику выводиться с учетом следующих факторов:

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

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

3. Защита результатов практики;

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

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

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

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