**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**

**учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представитель работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись ФИО«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. В. Бубич подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ( приказ Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1565), профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н. (регистрационный номер 549) и профессионального стандарта «Повар» , утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (регистрационный номер 557).

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждениеМосковской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

**Разработчики**:

группа преподавателей и методистов ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ** **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

 **1.1. Область применения рабочей прогамы.**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики**

* результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности: организацию и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, |
|  | применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для |
|  | выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное |
|  | развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, |
|  | руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном |
|  | языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать |
|  | осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, |
|  | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и |
|  | иностранном языке |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.2.3. В результате прохождения учебной практики студент должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработке | ассортимента | горячей кулинарной |
|  | продукции с учетом потребностей различных категорий |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания; |
|  | разработке, адаптации рецептур с учетом |
|  | взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода |
|  | продукции, вида и формы обслуживания; |
|  | организации и проведении подготовки рабочих |
|  | мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации |
|  | технологического | оборудования, | производственного |
|  | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в |
|  | соответствии с инструкциями и регламентами; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | подборе в соответствии с технологическими |
|  | требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, |
|  | полуфабрикатов, приготовлении различными методами, |
|  | творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, |
|  | кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в |
|  | том числе авторских, брендовых, региональных; |
|  | упаковке, хранении готовой продукции с учетом |
|  | требований к безопасности; |  |  |  |
|  | контроле качества и безопасности готовой |
|  | кулинарной продукции; |  |  |  |  |
|  | контроле хранения и расхода продуктов |
| Умения | разрабатывать, | изменять |  | ассортимент, |
|  | разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей |
|  | кулинарной продукции в соответствии с изменением |
|  | спроса, с учетом потребностей различных категорий |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания; |  |
|  | обеспечивать наличие, контролировать хранение и |
|  | рациональное использование сырья, продуктов и |
|  | материалов с учетом нормативов, требований к |
|  | безопасности; |  |  |  |  |  |
|  | оценивать | их | качество | и | соответствие |
|  | технологическим требованиям; |  |  |  |
|  | организовывать и проводить подготовку рабочих |
|  | мест, технологического оборудования, производственного |
|  | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в |
|  | соответствии с инструкциями и регламентами; |
|  | применять, комбинировать различные способы |
|  | приготовления, творческого оформления и подачи супов, |
|  | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного |
|  | ассортимента, в том числе авторских, брендовых, |
|  | региональных; |  |  |  |  |  |
|  | организовывать их упаковку на вынос, хранение с |
|  | учетом требований к безопасности готовой продукции; |
|  | соблюдать |  | правила |  | сочетаемости, |
|  | взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных |
|  | ингредиентов, применения ароматических веществ |
| Знания | требования охраны труда, пожарной безопасности и |
|  | производственной санитарии в организации питания; |
|  | виды, | назначение, | правила | безопасной |
|  | эксплуатации | технологического |  | оборудования, |
|  | производственного | инвентаря, |  | инструментов, |
|  | весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за |
|  | ними; |  |  |  |  |  |
|  | ассортимент, требования к качеству, условия и |
|  | сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных |
|  | изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, |
|  | брендовых, региональных; |  |  |  |  |
|  | рецептуры, современные методы приготовления, |
|  | варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, |
|  | кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в |
|  | том числе авторских, брендовых, региональных; |
|  | актуальные направления в приготовлении горячей |

кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

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

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

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики**

Всего часов – 72

Учебная практика – 70 часов

Дифференцированный зачет - 2 часа

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Раздел | ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и |
| производственной | подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  |
|  | практики | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий |  |
|  |  |  | потребителей, видов и форм обслуживания |  |
|  |  |  |  |  | Объем |
|  |  |  | **Содержание учебного материала** |  | часов |
|  |  |  |  |  | **72** |
|  |  |  |  |  |
| 1 |  | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка |  | 6 |
|  |  | качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, |  |  |
|  |  | организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями |  |  |
|  |  | санитарных правил. |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 2 |  | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для |  | 6 |
|  |  | приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. |  |  |
| 3 |  | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и |  | 6 |
|  |  | механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. |  |  |
|  |  | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, |  |  |
|  |  | особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с |  |  |
|  |  | изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |  |  |
| 4 |  | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, |  | 6 |
|  |  | кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и |  |  |
|  |  | кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований |  |  |
|  |  | рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, |  |  |
|  |  | оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в |  |  |
|  |  | том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, |  |  |
|  |  | полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, |  |  |
|  |  | обеспечения безопасности готовой продукции. |  |  |
| 5 |  | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического |  | 6 |
|  |  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с |  |  |
|  |  | правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. |  |  |
| 6 |  | Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 6 |
|  |  | перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи |  |  |
|  |  | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. |  |  |
| 7 |  | Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих |  | 6 |
|  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом |  |  |
|  |  | соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения |  |  |
|  |  | требований по безопасности готовой продукции. |  |  |
| 8 |  | Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, |  | 6 |
|  |  | полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение |  |  |
|  |  | свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, |  |  |
|  |  | закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. |  |  |
| 9 |  | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), |  | 6 |
|  |  | эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и |  |  |
|  |  | для транспортирования. |  |  |
| 10 |  | Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей |  | 6 |
|  |  | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, |  |  |
|  |  | адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения |  |  |
|  |  | выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, |  |  |
|  |  | кулинарных изделий, закусок. |  |  |
| 11 |  | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, |  | 6 |
|  |  | кулинарных | изделий, закусок, эффективное использование профессиональной |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с |  |
|  | раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации |  |
|  | питания). |  |
| 12 | Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, | 4 |
|  | посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами |  |
|  | (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами |  |
|  | чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с |  |
|  | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в |  |
|  | посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и |  |
|  | производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. |  |
|  | Дифференцированный зачет | 2 |
|  |  |  |

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

Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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** 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.
	2. 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/
1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

правка ножей;

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

– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

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

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

– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;

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

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

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

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

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

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

– соответствие времени выполнения работ нормативам;

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

– точность расчетов закладки продуктов при изменении

выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

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

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

* + - соответствие температуры подачи виду блюда;
		- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов);
		- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
		- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:

цвет/сочетание/баланс/композиция);

* + гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента

современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;

* + соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре.

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

– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной

рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:

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

соответствие их способу последующей термической

обработки;

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

– точность, правильность ведения расчетов, оформления

результатов проработки; соответствие методов расчета

количества сырья, продуктов, массы готового блюда,

кулинарного изделия действующим методикам, правильность

определения норм отходов и потерь при обработке сырья и

приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

– правильность оформления акта проработки новой или

адаптированной рецептуры;

– оптимальность выбора способа презентации результатов

проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную

документацию);

– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по

приготовлению горячей кулинарной продукции сложного

ассортимента при проведении мастер-класса для представления

результатов разработки.