

ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(наименование организации)

((должность, Ф.И.О.)
« » 20 15 г.

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

ЧАЙКОВСКИЙ В.А.
« 24 » 03 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**производственной практики
(по профилю специальности)**

по профессиональному модулю

**ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов»**

По специальности

260807
(код специальности)

Технология продукции общественного питания

(наименование специальности)

ОДОБРЕНА

Кафедрой профессионального цикла для обучающихся по специальности **260807 «Технология продукции общественного питания»**

Протокол № 8 от 28.05.2015
Зав. кафедрой профессионального цикла
Л. В. Веденева

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по Учебной работе

А. М. Тазов
Заместитель директора по производственному обучению
Н. В. Николаева

« 15 » 2015 г.

Составитель:

преподаватель ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
Н. А. Шефер
(подпись) (ИОФ)

Эксперты:**Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т: С. Н. Ясавнина

Содержательная экспертиза: _____ ГБОУ ВКРС и Т: _____
(должность) (подпись) (ИОФ)

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____
(подпись) (ИОФ) (должность)

(Полное название ОУ СПО и / или ВПО / предприятия, печать)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики(по профилю специальности).....	4
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности).....	7
3. Условия реализации программы производственной практики (по профилю специальности).....	18
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности).....	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость к своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли и аттестационный лист, установленной ГБОУ СПО Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли формы.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению практики;

- приказ о распределении студентов по базам практики;
В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:
 - проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
 - установление связи с руководителями практики от организаций;
 - разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
 - осуществление руководства практикой;
 - контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
 - формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
 - совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
 - разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.
- Студенты при прохождении производственной практики обязаны:
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
 - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
 - изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часа.

Базой практики являются предприятия питания ресторанного сервиса г. Волгограда, оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане (п.2.2).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Объем производственной практики (по профилю специальности)

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	72
в том числе:	
Вводное занятие	6
Раздел 1. Организация процесса производства десертов	12
Раздел 2. Приготовление сложных холодных десертов	18
Раздел 3. Приготовление сложных горячих десертов	18
Раздел 4. Приготовление комбинированных десертов	18
Итоговая аттестация	зачет

2.2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводное занятие	Содержание учебного материала		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение вводного инструктажа 2. Ознакомление с предприятием питания (базой практики) 3. Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте) 4. Составление графика прохождения производственной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам) 5. Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам производственной практики 6. Закрепление наставников за студентами на рабочих местах 	6	2
Раздел 1	Организация процесса производства десертов	12	3
Тема 1.1 Организация рабочего места при приготовлении десерта	Содержание учебного материала	4	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению горячих и холодных десертов.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению горячих и холодных десертов.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении горячих и холодных десертов.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению горячих и холодных десертов.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p>		

		<p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Тема 1.2 Оперативное планирование производства		<p>Содержание учебного материала</p> <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места.</p> <p>Составление производственной программы цеха по приготовлению десертов.</p> <p>Расчет сырья согласно составленной программы</p> <p>Составление сводной сырьевой ведомости</p> <p>Определение численности работников. Составление графиков выхода на работу.</p> <p>Расчет холодильного оборудования.</p> <p>Расчет механического и другого оборудования и площади цеха.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	4	
Тема 1.3 Подготовка сырья для приготовления десертов		<p>Содержание учебного материала</p> <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по подготовке полуфабрикатов для приготовления сладких блюд: плоды, ягоды (свежие, быстрозамороженные, сушеные), сиропы, фруктово-ягодные пюре, для приготовления салатов и десертов. Требования к качеству, условия, сроки и режимы хранения. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблочек целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблочек протертых с сахаром, земляники (садовой) дробленной с сахаром и др.</p>	2	

	Эксплуатация оборудования и инвентаря при подготовке полуфабрикатов для приготовления сладких блюд с соблюдением требований техники безопасности. Завершение технологического процесса по приговлению п/ф для приготовления сладких блюд. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 1.4 Начинки, соусы и глазури	Содержание учебного материала	2	
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК 2. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара по приговлению начинок, соусов, глазури. Проведение технологических операций по приговлению начинок, соусов, глазури. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приговлении начинок, соусов, глазури с соблюдением требований техники безопасности. Завершение технологического процесса по приговлению начинок, соусов, глазури. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Раздел 2	Приготовление сложных холодных десертов	18	3
Тема 2.1 Приготовление замороженных десертов	Содержание учебного материала	8	
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление		

	с режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара по приготовлению замороженных десертов. Проведение технологических операций по приготовлению замороженных десертов: – парфе, фруктового льда, сорбета; – мороженого, холодного суфле (мороженое Нью-Йоркское с соусом малиновым; – клубничный сорбет; – ромовое парфе; – холодное радушное суфле. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении замороженных десертов с соблюдением требований техники безопасности. Завершение технологического процесса по приготовлению замороженных десертов. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 2.2 Приготовление десертов из яиц, сливок, сыра	Содержание учебного материала	10	
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара по приготовлению десертов из яиц, сливок, сыра: кремов, муссов, суфле, тирамису, терринов, панакоты. Проведение технологических операций по приготовлению десертов из яиц, сливок, сыра: – русская шарлотка; – тирамису; – нормандский шоколадный мусс; – традиционный трайфл.		

		Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении десертов из яиц, сливок, сыра. Завершение технологического процесса по приготовлению десертов из яиц, сливок, сыра. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.	18	3
Раздел 3	Приготовление сложных горячих десертов		4	
Тема 3.1 Приготовление воздушных пирогов	Содержание учебного материала			
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара по приготовлению воздушных пирогов. Проведение технологических операций по приготовлению воздушных пирогов: – суфле шоколадное; – суфле ореховое; – пудинг сухарный. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении воздушных пирогов. Завершение технологического процесса по приготовлению воздушных пирогов. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.			
Тема 3.2 Приготовление десертов на огне	Содержание учебного материала		4	
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. Инструктаж на рабочем месте.			

	<p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению десертов на огне:</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению десертов на огне:</p> <ul style="list-style-type: none"> – фондю шоколадное; – фламбе. <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении десертов на огне.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению десертов на огне.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Тема 3.3 Приготовление десертов во фритюре	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению десертов во фритюре.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению десертов во фритюре:</p> <ul style="list-style-type: none"> – фруктовые десерты жаренные во фритюре; – пончики из заварного теста с мороженым; – жареное мороженое во фритюре. <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении десертов во фритюре.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению десертов во фритюре.</p>		
		4	

	<p>Организация рабочего места повара по приготовлению блинных десертов:</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блинных десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пудинги из блинного теста; – пончики из блинного теста. <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении десертов из круп и муки.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению десертов из круп и муки.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Раздел 4	Приготовление комбинированных десертов	18	3
Тема 4.1 Приготовление кондитерской выпечки	Содержание учебного материала	6	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению кондитерской выпечки:</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению кондитерской выпечки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пай; – торты; – открытые пироги; – пудинги из бисквитного теста; – кексы на дрожжах. <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении кондитерской выпечки.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению кондитерской выпечки.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p>		

Тема 4.2 Десерты из слоеного теста	Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.	6	
	Содержание учебного материала Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара по приготовлению десертов из слоеного теста. Проведение технологических операций по приготовлению десертов из слоеного теста. – «транш»; – «пальмиры»; – Жалюзи. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении десертов из слоеного теста. Завершение технологического процесса по приготовлению десертов из слоеного теста. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 4.3 Десерты с различными видами теста	Содержание учебного материала	6	
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.		

	<p>Организация рабочего места повара по приготовлению десертов с различными видами теста.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению десертов с различными видами теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление теста фило; – штрудель; – слоеная пахлава; – фруктовые пайи. <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении десертов с различными видами теста.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению десертов с различными видами теста.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Итоговая аттестация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли	зачет	
		90/72 (12 дней)	всего

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1. Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных комнат, производственных цехов** (заготовочных и доготовочных) на предприятии питания (базе практике) и учебной технологической лаборатории.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации (методические рекомендации);
- комплект нормативной документации.
- Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце).

Технические средства обучения:

ПК каждому обучающемуся на подгруппу проектор, экран, фото-камера; принтер; программное обеспечение общего и профессионального назначения, калькулятор, письменные принадлежности.

2. Оснащение лаборатории

- тепловое оборудование (пароконвектоматы, плиты, фритюрницы, электрокипятильники);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры);
- электромеханическое оборудование (мясорубки, куттеры, миксеры ручные, весы электронные);
- инвентарь: столы производственные, столы и стулья для проведения инструментальной и нормативной документации, стеллажи, налитная посуда (кастрюли, сковороды, карабины для варки рыбы, соейники), гастроемкости, ножи, лопатки, доски разделочные.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: - М., Академия – 2012
2. В.И. Богусева, «Технология приготовления пищи»: - Москва – Ростов-на-Дону, Издательский центр «Март». 2010;

Нормативные документы:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика. 2002
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-29

3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
4. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Дополнительная литература:

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010.
2. Перевод А. Москвичевой Десерты, М.: ДЗ7 TERRA, 1998г.
3. Дюшен Л., Джонс Б. Новое о десерте: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu - М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001г.
4. Периодические издания – журналы: «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов» и т.д.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность организации приготовления сложных холодных десертов. Правильность приготовления сложных холодных десертов.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на лабораторной работе
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Правильность организации приготовления сложных горячих соусов. Правильность приготовления сложных горячих десертов	Наблюдения за действиями и оценка результатов на лабораторной работе
<i>Итоговая аттестация по модулю</i>	Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; Рациональность организации рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов; Правильность приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов; Соблюдение правил хранения и требований к качеству готовых сложных холодных и горячих десертов; Соблюдение требований к температуре подачи сложных холодных и горячих десертов;	<ul style="list-style-type: none"> Отчет по производственной практике в виде аттестационного листа Практический экзамен на базе предприятия

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике. - организует рабочее место в соответствии с выполняемой работой и требованиями охраны труда; - выбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; - предъявляет методы профессиональной профилактики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике

	<p>производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составляет план лабораторной работы и выполнения действий на практике; - владеет профессиональными определениями, техническими терминами, обозначениями и др. 		
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - владеет различными методиками поиска информации; - выделяет характеризующие процесс параметры; - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет операции по сбору, продуцированию, накоплению, хранению, обработке, передаче информации; - подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.). 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена; - Осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет. - Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию. - Осуществляет обучение с использованием ПК. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ производственной практики, Наблюдение при выполнении компьютерной презентации	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса; - Устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения; - Аргументирует и обосновывает свою точку зрения; - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по подготовке сырья к производству; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике	

	<p>выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии; 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-планирование внеурочной работы	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрирует правильное применение знаний современных технологий приготовления пищи	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике