

ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(наименование организации)

((должность, Ф.И.О.)
« » 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

ЧАЙКОВСКИЙ В.А.
« 2 » 02 2015г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**производственной практики
(по профилю специальности)**

**по профессиональному модулю
ПМ. 10**

Организация и технология питания кухонь мира

По специальности

260807
(код специальности)

Технология продукции общественного питания

(наименование специальности)

Волгоград 2015

ОДОБРЕНА

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

Протокол № 3 от 21.01.2015
Зав. кафедрой профессионального цикла
Л. В. Веденеева

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
Учебной работе

А. М. Тазов
Заместитель директора по
производственному обучению
Н. В. Николаева
« 02 » 02 2015г.

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).....	31
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности).....	33

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 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 блюд различных кухонь мира.

ПК 2. Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.

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 блюд различных кухонь мира;
- приготовления блюд различных кухонь мира, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления блюд различных кухонь мира;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- составления рецептур блюд и рационов питания с учетом особенностей питания различных кухонь;
- разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

уметь:

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания национальных кухонь;
- организовывать работу производства предприятий питания национальных кухонь и осуществлять контроль за технологическим процессом.
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления блюд различных кухонь мира;

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

2.1. Объем производственной практики (по профилю специальности) и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	60
в том числе:	
Вводное занятие	6
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Европы	12
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Азии	12
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Северной и Южной Америки	6
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Африки и Ближнего Востока	6
Раздел 5. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Австралии	6
Раздел 6. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь России и стран СНГ	12
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 графиков 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 7. 	6	2
Раздел 1	Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Европы	12	3
Тема 1.1 Франция: традиции, обычаи, кухня	Содержание учебного материала	1	
	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд французской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд французской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд</p>		

	французской кухни. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 1.2 Италия: традиции, быт, кухня	Содержание учебного материала	1	
	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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий. Проведение технологических операций по приготовлению блюд итальянской кухни. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд итальянской кухни. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд итальянской кухни. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 1.3 Германия: традиции, быт, кухня	Содержание учебного материала	1	
	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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы,		

	<p>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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд греческой кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд греческой кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд греческой кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Тема 1.6 Бельгия и Люксембург: традиции, быт, кухня	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	1	
	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд бельгийской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд бельгийской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд</p>		

	<p>белыйской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
<p>Тема 1.7 Испания: традиции, быт, кухня</p>	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд испанской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд испанской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд испанской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p>		
<p>Тема 1.8 Дания: традиции, быт, кухня</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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы.</p>	1	

	<p>овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд датской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд датской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд датской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Тема 1.9 Португалия: традиции, быт, кухня	<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>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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд португальской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд португальской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд португальской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	1	
Тема 1.10 Австрия: традиции, быт, кухня	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p>	1	

	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд австрийской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд австрийской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд австрийской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Тема 1.11 Швеция: традиции, быт, кухня	<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>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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд шведской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд шведской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд шведской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p>	1	

	Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 1.12 Финляндия: традиции, быт, кухня	Содержание учебного материала	1	
	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд финской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд финской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд финской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Раздел 2	Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Азии	12	3
Тема 2.1 Индия: традиции, быт, кухня	Содержание учебного материала	2	
	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы.</p>		

	<p>овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд индийской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд индийской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд индийской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Тема 2.2 Индонезия: традиции, быт, кухня	<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>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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд индонезийской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд индонезийской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд индонезийской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p> <p>Содержание учебного материала</p>	2	
Тема 2.3 Корея: традиции, быт, кухня	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.</p>	2	

	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд корейской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд корейской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд корейской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Тема 2.4 Китай: традиции, быт, кухня	<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>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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд китайской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд китайской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд китайской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p>	3	

	Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 2.5 Япония: традиции, быт, кухня	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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.(суши, роллы) Проведение технологических операций по приготовлению блюд японской кухни. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд японской кухни. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд японской кухни. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.	3	
Раздел 3	Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Северной и Южной Америки	6	3
Тема 3.1 США, Канада: традиции, быт, кухня	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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы.	2	

	овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий. Проведение технологических операций по приготовлению блюд американской и канадской кухни. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд американской и канадской кухни. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд американской и канадской кухни. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 3.2 Мексика: традиции, быт, кухня	Содержание учебного материала	1	
	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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий. Проведение технологических операций по приготовлению блюд мексиканской кухни. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд мексиканской кухни. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд мексиканской кухни. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 3.3 Бразилия: традиции, быт, кухня	Содержание учебного материала	1	
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.		

	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд бразильской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд бразильской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд бразильской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
<p>Тема 3.4 Аргентина: традиции, быта, кухня</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	1	
	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд аргентинской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд аргентинской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд аргентинской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p>		

		Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 3.5 Куба: традиции, быт, кухня		Содержание учебного материала	1	
		<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд кубинской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд кубинской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд кубинской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Раздел 4		Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Африки и Ближнего Востока	6	3
Тема 4.1 Африка: традиции, быт, кухня		Содержание учебного материала	1	
		<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы,</p>		

	овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий. Проведение технологических операций по приготовлению блюд африканской кухни. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд африканской кухни. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд африканской кухни. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 4.2 Турция: традиции, быт, кухня	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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий. Проведение технологических операций по приготовлению блюд турецкой кухни. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд турецкой кухни. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд турецкой кухни. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.	2	
Тема 4.3 Египет: традиции, быт, кухня	Содержание учебного материала Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2.	2	

	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд египетской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд египетской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд египетской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
<p>Тема 4.4 Алжир, Тунис, Марокко: традиции, быт, кухня</p>	<p>1</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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд алжирской, тунисской, марокканской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд алжирской, тунисской, марокканской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд алжирской, тунисской, марокканской кухни.</p>		

	Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Раздел 5	Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Австралии	6	3
Тема 5.1 Австралия: традиции, быт, кухня	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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий. Проведение технологических операций по приготовлению блюд австралийской кухни. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд австралийской кухни. Завершение технологического процесса по приготовлению блюд австралийской кухни. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК. Содержание учебного материала	3	
Тема 5.2 Новая Зеландия: традиции, быт, кухня	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 холодных, горячих	3	

	<p>блюдо и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд Новозеландской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд Новозеландской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд Новозеландской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Раздел 6	Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь России и стран СНГ	12	3
Тема 6.1 Узбекистан: традиции, быт, кухня	Содержание учебного материала	1	
	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд узбекской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд узбекской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд узбекской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		

Тема 6.2 Казахстан: традиции, бытчан, кухня	<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>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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд казахской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд казахской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд казахской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	1
Тема 6.3 Северный Кавказ: традиции, бытчан, кухня	<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>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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд</p>	2

	<p>кавказской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд кавказской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд кавказской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Тема 6.4 Белоруссия: традиции, быт, кухня	<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>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 холодных, горячих блюд и соусов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд белорусской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд белорусской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд белорусской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	1	
Тема 6.5 Украина: традиции, быт, кухня	<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>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с</p>	1	

	<p>режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд украинской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд украинской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд украинской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Тема 6.6 Татарстан: традиции, быт, кухня	<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>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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд татарской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд татарской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд татарской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	1	

Тема 6.7 Россия: традиции, бытчан, кухня	Содержание учебного материала	2
	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд русской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд русской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд русской кухни.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	
Тема 6.8 Традиции, бытчан, кухня междуречья Дона и Волги	<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 холодных, горячих блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, бобовых, мучных изделий, сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению блюд донской кухни.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении блюд донской кухни.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению блюд донской</p>	

Итоговая аттестация		кухни. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
		Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли	экзамен	
		всего	144/60 (10 дней)	

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, электрокипятильницы);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры);
- электромеханическое оборудование (мясорубки, куттеры, миксеры ручные, весы электронные);
- инвентарь: столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи, напольная посуда (кастрюли, сковороды, карабины для варки рыбы, сотейники), гастроемкости, ножи, лопатки, доски разделочные.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Европейские обычаи питания. -М.: «Финансы и статистика»-2006.-204с.;
2. Кухни народов мира.- У-Фактория, 2005.- 672 с.;
3. Сомов И.Н. Кухни народов мира.- Вече. 2005.-448с.;
4. Кухня народов мира.- АСТ, Астрель, 2005.- 288 с.;
5. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. -М.: Центрполиграф. 2007.- 640с.;

Нормативные документы:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика. 2002
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-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. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий / Под ред. В.Т. Лапиной. – М.: Хлебпродинформ, 2009. – 448 с.;
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Л.Е. Годунова. – СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 424 с.
3. 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 приема 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 блюд различных кухонь мира.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность организации приготовления национальных блюд Правильность приготовления национальных блюд.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на практическом занятии, производственной практике
ПК 2. Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.	Правильность формирования ассортиментной политики Правильность разработки производственной программы предприятий питания с учетом особенностей питания различных кухонь.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на практическом занятии
Итоговая аттестация по модулю	Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении национальных блюд; Рациональность организации рабочего места для приготовления национальных блюд; Правильность приготовления и оформления национальных блюд; Соблюдение правил хранения и требований к качеству готовых национальных блюд; Соблюдение требований к температуре подачи национальных блюд;	<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 заданий по практике.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- 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; - предьявляет методы профессиональной профилактики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время производственной практики; - составляет план выполнения действий на практике.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - владеет профессиональными определениями, техническими терминами, обозначениями и др. - владеет различными методами 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 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, продублированию, накоплению, хранению, обработке, передаче информации; - подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.). 	Наблюдение и оценка на практических 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 трансляции информации, информационного обмена; - осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет. - Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию, презентации, - Осуществляет обучение с использованием ПК. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике Просмотр самостоятельно выполненной 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 с любыми коллегами. 	Наблюдение и оценка на практических 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 прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, производственной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике

	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 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 занятиях при выполнении работ по производственной практике