

**ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И
ТОРГОВЛИ»**

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(наименование организации)

(должность, Ф.И.О.)
« » 20 14г.

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

ЧАЙКОВСКИЙ В.А.
« 30 » 09 2014г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 09
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

По специальности

260807

(код специальности)

Технология продукции общественного питания

(наименование специальности)

ОДОБРЕНО

Кафедрой Профессионального цикла
по специальности 260807 «Технология
продукции общественного питания

Протокол № 1 от 27.09.2014

Заведующая кафедрой

Я.В.Веденеева

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
Учебной работе

Тазов А.М.

Заместитель директора по
производственному обучению

Николаева Н.В.

«21» 09 2014 г.

Составитель:

преподаватель ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли

Чубарева Т.Ф.

Эксперты:**Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБПОУ ВКРС и Т Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: ГБПОУ ВКРС и Т Ясавнина С.В.

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза:

(подпись)

(ИОФ)

(должность)

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» 06 2010 г. № 675.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики.....	4
2. Структура и содержание учебной практики.....	6
3. Условия реализации программы учебной практики	33
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	38

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

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

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 260807 «Технология продукции общественного питания»

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для лечебного и профилактического питания.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для детского дошкольного питания.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для детского школьного питания.

А также для подготовки студентов к осознанному и углублённому изучению профессионального модуля ПМ09 **Организация процесса приготовления и приготовление блюд функционального питания**

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы производственной практики студент после окончания освоения профессионального модуля будет:

иметь практический опыт:

- владения принципами организации приема, хранения сырья, полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
- определения качества и количества сырья для приготовления кулинарной продукции, для функционального питания;
- контроля по соблюдению правил и режимов хранения сырья, полуфабрикатов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
- приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- применения пряных овощей и пряностей;
- контроля выбора посуды, инвентаря для приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
- владения правилами сочетаемости основного изделия, соуса и гарнира, в классическом исполнении для функционального питания;
- осуществления контроля качества и безопасности кулинарной продукции для функционального питания;
- соблюдения санитарного режима приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
- чтения и составления технологических карт;
- составления цикличного меню с соблюдением последовательности расположения закусок, блюд по рационам питания;
- составления производственной программы для цехов;
- применения профессиональной терминологии;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;

- контроля подготовки и работы на весоизмерительных приборах;
- контроля по соблюдению санитарных требований к производственным цехам, охране труда, пожарной безопасности;
- адаптации к работе, быть способным к переменам;
- проведения контроля качеством уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, мойки посуды, инвентаря.

уметь:

- определять качество и количество сырья;
- контролировать способы и приемы обработки овощей, грибов, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы и дичи для приготовления кулинарной продукции в предприятиях с функциональным питанием;
- оценивать качество сырья, пищевых продуктов для приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- соблюдать последовательность операций при приготовлении кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- соблюдать санитарный режим приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- определять степень готовности блюда;
- составлять простое меню, соблюдая принципы его составления;
- составлять производственную программу для производственных цехов;
- организовывать технологический процесс приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- контролировать соблюдение инструкций по подготовке к работе и эксплуатации технологического оборудования, весоизмерительных приборов;
- контролировать выбор посуды, инвентаря для приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- контролировать соблюдение санитарных требований к производственным цехам, к охране труда, пожарной безопасности.
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения производственных заданий, профессионального и личностного развития
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

По окончании производственной практики студент сдаёт отчет и дневник в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «Волгоградский колледжа ресторанного сервиса и торговли». Итоговая аттестация проводится в форме зачёта.

1.3. Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 36 часов.

Базой практики являются предприятия питания г.Волгограда с организацией функционального питания, оснащенные необходимыми средствами для проведения практики. Распределение разделов и тем по часам приведены в тематическом плане (п.2.2).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	36
в том числе:	
Вводное занятие	6
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания.	12
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции в дошкольных образовательных учреждениях	6
Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции в школьных общеобразовательных учреждениях.	12
Итоговая аттестация	(зачет)

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание практических работ по практике		Объем часов	Уровень освоения
	1	2		
Вводное занятие	Содержание учебного занятия		3	4
	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		6	2
Раздел 2	Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания.		12/36	3
Тема 2.1. Организация рабочего места повара и процесса приготовления кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания	Содержание учебного занятия		12	3
	1. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1 Инструктаж на рабочем месте Подготовка рабочего места к началу технологического процесса Органолептическая оценка качества сырья, ознакомление с режимами его хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара и процесса приготовления по приготовлению кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания. Проведение технологических операций по приготовлению кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания: - по диетам 1,2; - по диетам 4,5; Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания с соблюдением требований техники безопасности. Завершение технологического процесса по приготовлению кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания;		6	

Раздел 3	·	<ul style="list-style-type: none"> - сдача выполненного задания; - уборка рабочего места, оборудования; - самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради); - оценка результатов в соответствии с ПК 		
	2.	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, ознакомление с режимами его хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара и процесса приготовления по приготовлению кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания .</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по диетам 7,10; - по диетам 8,9,15. <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сдача выполненного задания; - уборка рабочего места, оборудования; - самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради); - оценка результатов в соответствии с ПК 	6	
	Организация процесса приготовления и приготовления кулинарной продукции в дошкольных образовательных учреждениях		6/36	3
Содержание учебного занятия			6	3

<p>Тема 3.1. Организация рабочего места повара и процесса приготовления кулинарной продукции в пищеблоках дошкольных образовательных учреждений</p>	<p>1. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2 Инструктаж на рабочем месте Подготовка рабочего места к началу технологического процесса Органолептическая оценка качества сырья, ознакомление с режимами его хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара и процесса приготовления по приготовлению кулинарной продукции в пищеблоках дошкольных образовательных учреждений Составление меню и проведение технологических операций по приготовлению кулинарной продукции в пищеблоках дошкольных образовательных учреждений: - для детей от 3-5 лет; - для детей от 5-7 лет. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении кулинарной продукции в пищеблоках дошкольных образовательных учреждений с соблюдением требований техники безопасности. Завершение технологического процесса по приготовлению кулинарной продукции в пищеблоках дошкольных образовательных учреждений: - сдача выполненного задания; - уборка рабочего места, оборудования; - самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради); - оценка результатов в соответствии с ПК</p>	<p>6</p>	
<p>Раздел 4</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовления кулинарной продукции в школьных общеобразовательных учреждениях.</p>	<p>12/36</p>	
<p>Тема 4.1. Организация рабочего места повара и процесса приготовления кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений</p>	<p>1. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3 Инструктаж на рабочем месте Подготовка рабочего места к началу технологического процесса Органолептическая оценка качества сырья, ознакомление с режимами его хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара и процесса приготовления по приготовлению кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений</p>	<p>12 6</p>	<p>3</p>

	<p>Составление меню и проведение технологических операций по приготовлению кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для детей от 7-14 лет; <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сдача выполненного задания; - уборка рабочего места, оборудования; - самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради); - оценка результатов в соответствии с ПК 		
2.	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара и процесса приготовления по приготовлению кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений</p> <p>Составление меню и проведение технологических операций по приготовлению кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для детей от 14-17 лет; <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сдача выполненного задания; - уборка рабочего места, оборудования; - самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради); - оценка результатов в соответствии с ПК <p>Итоговая аттестация</p>	6	

	всего	216/216 (36 дней)	
--	-------	-------------------	--

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **производственных цехов** (заготовочных, доготовочных, мучного) на предприятии питания (базе практике).

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

Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации (рабочая тетрадь, 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.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на предприятиях питания:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> - электроплита; - гриль; - котел пищеварочный; - кипятильник непрерывного действия; - шкаф жарочный; - пароконвектомат; - универсальный привод; - холодильный шкаф; - шкаф шоковой заморозки; - блендер; - весы настольные; - рабочий стол; - моечная ванна; 	<ul style="list-style-type: none"> - кастрюли(кастрюли, карабины для варки рыбы); - ситейники; - сковороды; - разделочные доски; - ножи; - гасроемкости; - сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой; - грохот металлический; - дуршлаг металлический; - сито коническое металлическое; - шумовка; - ковши, половники; - приспособление для процеживания бульона; - лопатка поварская;

—вилка поварская;

Мясо- рыбный цех	—	Ванна моечная	—	кастрюли;
	—	Разрубочный стул	—	разделочные доски;
	—	Стол	—	Ножи мясо и рыборазделочные
		производственный		производственные;
	—	Универсальный привод		
	—	Стеллаж передвижной		
	—	Мясорубка		
	—	Куттер (Бликсер)		
	—	Холодильный шкаф		
	—	Рыбочистка		
Овощной цех	—	Ванна моечная	—	Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки
	—	Картофелечистка		овощей, для удаления глазков,
	—	Стол для дочистки	—	Терки для овощей
		картофеля и	—	Приспособление для протирания овощей
		корнеплодов	—	Контейнеры для хранения очищенных овощей
	—	Стол	—	Бачки для сбора отходов с тележкой для их
		производственный		перевозки
	—	Универсальный привод		
	—	Холодильный шкаф		
	—	Стол для чистки лука		
Мучной цех	—	Подтоварник		
	—	Пароконвектоматы	—	напитная посуда
	—	Жарочный шкаф	—	гастроёмкости, ножи, лопатки, доски
	—	Пекарский шкаф		разделочные,
	—	Тестомесы	—	Противни
	—	Весы	—	Кондитерские листы
	—	Плиты для варки		
		сиропов		
	—	Взбивалки		
	—	Миксеры		
	—	Столы		

- производственные
- Стеллажи
 - (стационарные и передвижные)
 - Расстоечные шкафы
- Холодный цех**
- холодильные шкафы
 - универсальный привод;
 - холодильные прилавки;
 - шкаф шоковой заморозки;
 - блендер;
 - слайсер;
 - соковыжималка;
 - весы настольные;
 - рабочий стол;
 - горка для гарниров;
 - моечная ванна;
- кастрюли;
 - разделочные доски;
 - ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;
 - гастроемкости;
 - скребок для масла;
 - ручной маслоделитель;
 - приспособление для украшения овощей;
 - яйцерезка;
 - формочки для заливных блюд;
 - формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;
 - лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд;
 - вилка поварская;
 - тарелки;
 - ложки, вилки, креманки;

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ09 «Организация приготовления и приготовления блюд функционального питания»** является освоение **МДК 09. 01. Технология приготовления кулинарной продукции для функционального питания**

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Законодательные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008г
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006г)
3. ФЗ РФ «Грудной Кодекс Российской Федерации», [Электронный ресурс]:[принят Государственной Думой 30.12.01]: офиц.текст: по состоянию на 01.10.2008г./Гарант.[Электронный ресурс] :СПС.-Электрон. Дан. и прогн.-М., 2011.
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г)
5. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21 мая 2001 № 389, 27 октября 2007 №)
6. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 « О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

Нормативные документы

1. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
2. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 50935-2007«Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
4. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
5. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
6. ГОСТ Р 51074-2003 « Продукты пищевые. Информация для потребителя»
7. ГОСТ Р 53108 -2008 «Услуги общественного питания.
8. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии
- 9.СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборота способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- 11.СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)» МЗРФ от 17.04.03№50.
- 12.СанПиН 2.3.2. 1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» МЗРФ от 18.06.03.

13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» ГОСТ Р 51074-2003 « Продукты пищевые. Информация для потребителя»
 14. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.
 15. СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»
 16. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
 17. Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах от 26.12.1986г №315.
 18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, М: Хлебпродинформ, 2004, Сборник технологических нормативов.
 19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания, М: Хлебпродинформ, 2002, Сборник технологических нормативов.
 20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.
 21. Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978, 2005, 2010)
 22. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Профикс, 2006.
- Основные источники (специальная литература):**
1. Л.А.Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012.
 2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2008г.
 3. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2006г
 4. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
 5. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2010г.
 6. В.И Богущева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону «Феникс» 2010г
 7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: Издательский центр «Академия»
 8. Ладодо К.С. Дружинина Л.В. Продукты и блюда в детском питании, М., Росагропромиздат, 1991г.
 9. Огорокова Ю.И. Еремин Ю.И. Гигиена питания М., Медицина, 1973.
 10. Лечебное питание, У., М., Медицина, 1970
 11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, У., М., Изд. центр «Академия», 2012, стр.14-43.

Дополнительные источники:

1. Н.И. Кабушкин . «Основы менеджмента», У.П. Минск, 2000
2. Е.Л. Драчева , Л.И. Юликов. «Менеджмент» УП.М.: Мастерство, 2002г.
3. Ямпольская Д.О. Зонис М.М. «Менеджмент». С-Петербург. Из-во «Нева», М. Из-во «ОЛМА-ПРЕСС» , 2003г.
4. Николаева Л.И. Фролова Г. Ф. Гращенков Д.В. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию: Учебное пособие / под ред. С.Н Пименовой.
5. В.В. Контеева 2-у изд.- Екатеринбург: издательство Урал.гос.экон.ун-та, 2002-185с

6. Периодическая литература: журналы: «Питание и общество», «Гастроном»
7. Интернет сайты:
8. Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для лечебного и профилактического питания.	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд диетического питания. - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении кулинарной продукции для диетического питания - Правильность выбора диеты при соответствующем заболевании - Правильность выбора видов шажения, тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента. - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд для диетического питания. - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие кулинарной продукции для диетического питания - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или при охлаждении, или замораживании кулинарной продукции для диетического питания. 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке занятий по производственной практике;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд для диетического питания. - соблюдение времени и температуры приготовления блюд для диетического питания. - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - правильность сервировки готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, охлаждения или замораживания
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для детского	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении кулинарной продукции для детского дошкольного питания. - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента. 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке занятий по производственной практике;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места

дошкольного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения кулинарной продукции для детского дошкольного питания. - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или при охлаждении, или замораживании кулинарной продукции для детского дошкольного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд для детского дошкольного питания. - правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента для детского дошкольного питания. - точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - правильность проведения бракеража готовых п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - соблюдение времени приготовления и температуры подачи блюд - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - точность выполнения действий по организации процесса хранения, охлаждения или замораживания.
<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для детского дошкольного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении кулинарной продукции для детского дошкольного питания. - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента. - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения кулинарной продукции для детского дошкольного питания. - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или при охлаждении, или замораживании кулинарной продукции для детского дошкольного питания. 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке занятий, по производственной практике;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд для детского дошкольного питания. - правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента для детского дошкольного питания.

		<ul style="list-style-type: none"> - точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд для детского школьного питания. - правильность проведения бракеража готовых п/ф и блюд для детского школьного питания. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - соблюдение времени приготовления и температуры подачи блюд - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - точность выполнения действий по организации процесса хранения, охлаждения или замораживания.
Итоговая аттестация по производственной практике	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, видам нарезки, приготовлению п/ф и блюд;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, видам нарезки, приготовлению п/ф и блюд;</p>	<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности), экспертная оценка демонстрации умений на практических занятиях</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов освоения при выполнении работ при прохождении производственной практики по развитию общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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.	<p>понимание значимости профессии через осознанное стремление к применению теоретических знаний на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания на учебной практике; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения заданий на учебной практике. 	<p>оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы учебной практики при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных	<p>верность и точность при организации собственной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место в соответствии с производственными заданиями и требованиями по охране труда; - подбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии 	<p>моделирование практических ситуаций в области профессиональной деятельности: наблюдение и оценка</p>

задач, оценивать их эффективность и качество.	с требованиями техники безопасности и видами работ: - использует методы профессиональной профилактики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения заданий во время учебной практики; - составляет алгоритм занятия и выполняет действия на учебной практике.	профессиональной деятельности при выполнении работ на учебной практике
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<p>выбор и эффективность решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;</p> <p>способность принимать решения и нести за них ответственность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет профессиональной терминологией, определениями, обозначениями и др. - владеет различными методиками поиска информации; - выделяет основные, характеризующие процесс параметры; - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте. 	оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы учебной практики, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>эффективность использования различных источников информации, включая электронные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполняет операции по сбору, продуцированию, накоплению, хранению, анализу и передаче информации; - использует новые виды сырья оборудование, технологии и т.д. 	оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы учебной практики при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования	<p>выбирать и оценивать, эффективно использовать в работе «Консультант Плюс» и «Гарант», интернет технологий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами. функционизирующими на 	текущий контроль и оценка результатов использования информационно-коммуникационных технологий обучающимся в процессе

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет. - разрабатывает и представляет компьютерные презентации, - осуществляет обучение с использованием ПК . 	<p>освоения программы учебной практики при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>коммуникабельность при взаимодействии студентов с наставниками, мастерами производственного обучения, преподавателями и коллективом предприятия в ходе обучения</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса на учебной практике; - 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 учебной практике на производстве с любыми коллегами. 	<p>оценка уровня развития коммуникативных и организаторских умений обучающегося в процессе освоения рабочей программы учебной практики, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>ответственность за качество, точность и правильность ведения технологических процессов:</p> <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 выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; 	<p>моделирование практических ситуаций в области профессиональной деятельности; наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

	<p>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических заданий на учебной практике;</p> <p>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</p> <p>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии;</p>	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<p>своевременно определять необходимость процесса профессионального самосовершенствования и повышения квалификации;</p> <p>- планирование внеурочной работы;</p> <p>- постоянное самообразование.</p>	<p>текущий контроль и оценка плана профессионального самосовершенствования; наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<p>применение практического опыта в области составления и использования технологической документации;</p> <p>- демонстрирует правильное чтение технологической документации</p> <p>- демонстрирует применение знаний современных технологий по приготовлению кулинарных и кондитерских изделий</p>	<p>текущий контроль и оценка плана профессионального самосовершенствования; наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

Составила: Чубарева Т.Ф.

**ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И
ТОРГОВЛИ»**

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(наименование организации)

(должность, Ф.И.О.)
« » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

ЧАЙКОВСКИЙ В.А.
« » 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 09
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

По специальности

260807

(код специальности)

Технология продукции общественного питания

(наименование специальности)

ОДОБРЕНО

Волгоград

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
Учебной работе