

Комитет образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО

(наименование организации)

(Должность, Ф.И.О.)

М.П.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

САМОХВАЛОВ С.В.

«_____» _____ 20____ г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ ПОВАР

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград

2018

Рассмотрено на заседании кафедры

Профессионального цикла

Протокол № _____

от « _____ » _____ 20 _____ г.

Заведующий кафедрой

_____ Веденеева Л.В.

Одобрено

Заместитель директора по УР

_____ Тазов А.М.

Заместитель директора по ПО

_____ Николаева Н.В.

« _____ » _____ 20 _____ г.

Разработчик:

Преподаватель ГБПОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»

Чернецова Л.В.

Эксперты**Внутренняя экспертиза**

Заведующий методическим отделом

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса
и торговли»

_____ Ясавнина С.Н.

Содержательная
экспертиза

должность

подпись

Ф.И.О.

Внешняя экспертизаСодержательная
экспертиза

Название организации

должность

подпись

Ф.И.О.

М.П.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы производственной практики.....	4
2. Структура и содержание производственной практики.....	9
3. Условия реализации программы производственной практики	18
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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: 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и хранению кулинарной продукции функционального питания, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.3. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кулинарной продукции функционального питания, в том числе авторских, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Спецификация ПК разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, хранения и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для функционального питания			
ПК 7.1.-7.3.	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; - требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами; - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте 	

	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>повара</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовой кулинарной продукции. 	<p>работ подчиненными;</p> <ul style="list-style-type: none"> - важность постоянного контроля приготовления качественной продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности при приготовлении кулинарной продукции для функционального питания; - последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для функционального питания; - возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; - правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для функционального питания; - условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента функционального питания; - правила оформления заявок на склад
ОК.01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных</p>

	<p>решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценивание рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценок и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>областях.</p> <p>Методы работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов при решении задач в профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечение ресурсосбережением на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания			
ПК 7.1, 7.2, 7.3.	<p>Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, закусок, напитков, кулинарных изделий для функционального питания;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональное</p>	<p>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов разнообразного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания;</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничной кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания;</p> <p>- варианты подбора пряностей и</p>

		<p>сырье, продукты для приготовления кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания</p>	<p>приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент вкусовых добавок, соусов, заправок, заготовок, других полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для кулинарной продукции с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления кулинарной продукции для функционального питания; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	<p>Контроль и ведение процессов приготовления супов для функционального питания</p>	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать процесс приготовления и готовить супы, разнообразного ассортимента для функционального питания;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>- обеспечивать безопасность супов для потребителей функционального питания;</p> <p>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы разнообразного ассортимента для потребителей функционального питания;</p> <p>- оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда,</p> <p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы</p>	
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составлять план действия,</p> <p>Определять необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах;</p> <p>Реализовывать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценивания результатов при решении задач в профессиональной деятельности</p>

	числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценивание рисков на каждом шагу. Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценок и рекомендаций по улучшению плана.	с помощью наставника).	
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

1.3. База практики

Программа производственной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную практику.

Распределение прохождения практики по разделам и темам по времени прохождения (часам, дням) приведены в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия питания, обслуживающие социальный контингент потребителей (школы, детские сады, больницы, санатории, профилактории), оснащенные необходимыми средствами для проведения практических работ по освоению профессиональных компетенций по ПМ07.

1.4. Организация практики

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по профессии;
- План-график консультаций и проведения контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;

- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование выполнения программы производственной практики и условий проведения практики организациями;
- контролирование выполнения требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение обязанностей поваров функционального питания, в качестве дублера.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля ПМ07:

всего – производственной практики по специальности – **150** часов

в том числе:

по МДК 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд функционального питания – 90 часов;

по МДК 07.02 Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд функционального питания – 60 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работы

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем часов
ПК 7.1.-7.3. ОК.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания	42
ПК 7.1, 7.2, 7.3.ОК.	Раздел 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания	108
	Всего	150
	Итоговая аттестация	(зачет)

2.2. Тематический план и содержание производственной практики ПМ07

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) производственной практики	Виды работ и содержание выполнения работ	Кол-во часов
ПК 7.1.7.3. ОК 01-07.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания		42
	1. Вводное занятие	<p>Прохождение всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности на предприятии (базе практики).</p> <p>Ознакомление с технологическим процессом, составом помещений, их назначением на предприятии с организацией функционального питания – базы практики.</p> <p>Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к процессам приема сырья, продуктов, производства и подготовки кулинарной продукции функционального питания к реализации при выполнении работ на предприятии (базе практики).</p> <p>Ознакомление с требованиями системы качества, в том числе системой анализа, оценками и методами управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) при выполнении работ на предприятии (базе практики).</p> <p>Ознакомление с темами разделов тематического плана прохождения производственной практики и графиком прохождения (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам).</p> <p>Ознакомление студентов с ведением отчетности и критериями оценок по итогам производственной практики</p>	6
	2. Выполнение производственной деятельности по организации приема сырья, продуктов, полуфабрикатов в складских помещениях	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания по организации приема сырья, продуктов в складские помещения предприятия, работа с поставщиками, анализ качества и количества поставляемого сырья, продуктов, полуфабрикатов, соответствия сопровождаемых документов, поданных заявок с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Анализ получаемого сырья, с учетом регионального, выпускаемого ассортимента и рекомендации по его совершенствованию.</p> <p>Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в складских помещениях предприятия. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом, производственной программы предприятия). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в</p>	6

		<p>соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет складского и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы на производстве).</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).</p>	
	<p>3. Выполнение производственной деятельности по организации работ в овощном цехе</p>	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в овощном цехе. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству сырья, продуктов, расходных материалов, в том числе региональных. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы на производстве).</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).</p>	6
	<p>4. Выполнение производственной деятельности по организации работ в мясном (мясо - рыбном, птице - гольевом) цехе</p>	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в мясном (мясо - рыбном, птице - гольевом) цехе. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Анализ выпускаемого ассортимента полуфабрикатов и рекомендации по его совершенствованию. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в</p>	6

		<p>соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы на производстве).</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).</p>	
	<p>5. Выполнение производственной деятельности по организации работ в горячем цехе (в суповом и соусном отделении)</p>	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению горячих блюд, соусов, гарниров, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой горячего цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Анализ выпускаемого ассортимента и рекомендации по его совершенствованию в зависимости от категории потребителей. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы на производстве).</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).</p>	6
	<p>6. Выполнение производственной деятельности по организации работ в холодном цехе</p>	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению холодных блюд, соусов, гарниров, закусок, напитков функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой холодного цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Анализ выпускаемого ассортимента и рекомендации по его совершенствованию в зависимости от категории потребителей. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики</p>	6

		по результатам работы на производстве). Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).	
	7. Выполнение производственной деятельности по организации работ при реализации готовой продукции	Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по реализации (презентации) кулинарной продукции функционального питания, в том числе порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления готовой кулинарной продукции для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по упаковке кулинарной продукции функционального питания на вынос и для транспортирования, организации хранения кулинарной продукции функционального питания на раздаче, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).	6
ПК 7.2, 7.3.ОК.	Раздел 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания		108
	1. Вводное занятие	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности. Ознакомление с технологическим процессом, составом помещений, их назначением на предприятии с организацией функционального питания – базы практики. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к процессам приема сырья, продуктов, производства и подготовки кулинарной продукции функционального питания к реализации при выполнении работ на предприятии (базе практики). Ознакомление с требованиями системы качества, в том числе системой анализа, оценками и методами управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) при выполнении работ на предприятии (базе практики).	6

		<p>Ознакомление с темами разделов тематического плана прохождения производственной практики и графиком прохождения (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам).</p> <p>Ознакомление студентов с ведением отчетности и критериями оценок по итогам производственной практики</p>	
	<p>2. Выполнение производственной деятельности при приеме сырья, продуктов, полуфабрикатов в складских помещениях</p>	<p>Получение задания по приему сырья, продуктов, полуфабрикатов в складских помещениях в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики, в том числе и для функционального питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приему разнообразного сырья в соответствии заданием (заказом), производственной программой предприятия с организацией функционального питания.</p> <p>Прием по количеству и качеству сырья, продуктов, расходных материалов. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Выполнение технологических операций по хранению сырья, продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выбор методов складирования, условий хранения. Участие в оформлении товарно - транспортных документов, приеме и чтении поступающих документов и их соответствия поступающей продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения правил приема заказа, санитарно-гигиенических требований, точности выбора режимов и способов хранения и т.д.).</p>	6
	<p>3. Выполнение производственной деятельности в овощном цехе</p>	<p>Получение задания по приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов в овощном цехе в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов в соответствии с заданием (заказом), производственной программой предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления полуфабрикатов для функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.).</p>	6
	<p>4. Выполнение производственной</p>	<p>Получение задания по приготовлению полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в мясном (мясо - рыбном, птице - гольевом) цехе в соответствии с полученным заданием (заказом),</p>	12

	<p>деятельности в мясном (мясо - рыбном, птице - гольевом) цехе</p>	<p>производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления полуфабрикатов для функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
	<p>5.1. Выполнение производственной деятельности в горячем цехе, суповом отделении</p>	<p>Получение задания по приготовлению горячей готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих супов, бульонов, готовых вторых блюд (отварных), закусок, гарниров, сладких блюд, напитков для функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции для функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	30
	<p>5.2. Выполнение производственной деятельности в горячем цехе, соусном отделении</p>	<p>Получение задания по приготовлению горячей готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих закусок, готовых вторых блюд (припущенных, тушеных, запеченных), сладких блюд, напитков кулинарных изделий для функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой</p>	24

		<p>предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции для функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
	<p>6. Выполнение производственной деятельности в холодном цехе</p>	<p>Получение задания по приготовлению холодной готовой кулинарной продукции в холодном цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных супов, соусов, готовых холодных блюд, закусок, гарниров, сладких блюд, напитков, для функционального питания, в соответствии заданием (заказом), производственной программой предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой холодной кулинарной продукции для функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	12
	<p>7. Выполнение производственной деятельности при реализации готовой продукции</p>	<p>Получение задания по подготовке к реализации готовой кулинарной продукции на раздаче, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, изделий (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд функционального питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выполнение заданий по выбору режимов хранения готовой кулинарной продукции на раздаче, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции и обеспечения требуемой температуры отпуска блюд, изделий потребителю разных категорий.</p> <p>Подготовка готовых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание с учетом обеспечения безопасности). Упаковка готовых блюд, изделий на вынос и для транспортирования.</p>	12

		<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, изделий функционального питания в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Составление отчета в соответствии с положением о практике и методическими рекомендациями по составлению отчета по производственной практике.</p>	
--	--	--	--

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

А так же:

- 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,
 - фото- камера;
 - принтер;
 - программное обеспечение общего и профессионального назначения;
 - калькулятор, письменные принадлежности.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на предприятиях питания:

Наименование цеха и рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
1	2	3
Мясо- рыбный цех	– Ванна моечная	– кастрюли;
	– Разрубочный стул	– разделочные доски;
	– Стол производственный	– Ножи мясо и
	– Универсальный привод	рыборазделочные
	– Стеллаж передвижной	производственные;
	– Мясорубка	
	– Куттер (Бликсер)	
	– Холодильный шкаф	
Овощной цех	– Рыбочистка	
	– Ванна моечная	– Ножи: коренчатый,
	– Картофелечистка	карбовочный, для чистки
	– Стол для дочи́стки картофеля и корнеплодов	овощей, для удаления глазков,
	– Стол производственный	– Терки для овощей
	– Универсальный привод	– Приспособление для
	– Холодильный шкаф	проти́рания овощей
	– Стол для чистки лука	– Контейнеры для хранения
Мучной цех	– Подтоварник	очи́щенных овощей
		– Бачки для сбора отходов с
	– Пароконвектоматы	тележкой для их перевозки
	– Жарочный шкаф	– наплитная посуда
	– Пекарский шкаф	– гастроемкости, ножи,
	– Тестомесы	лопатки, доски разделочные,
	– Весы	– Противни
	– Плиты для варки сиропов	– Кондитерские листы
	– Взбивалки	
	– Миксеры	
	– Столы производственные	
	– Стеллажи (стационарные и	

передвижные)

Горячий цех	<ul style="list-style-type: none">– Расстоечные шкафы– электроплита;- гриль;– котел пищеварочный;– кипятильник непрерывного действия;– шкаф жарочный;– пароконвектомат;– универсальный привод;– холодильный шкаф;– шкаф шоковой заморозки;– блендер;– весы настольные;– рабочий стол;- моечные ванны	<ul style="list-style-type: none">кастрюли(кастрюли, карабины для варки рыбы);– сотейники;– сковороды;– разделочные доски;– ножи;– гастроемкости;– сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой;– грохот
Холодный цех	<ul style="list-style-type: none">- холодильные шкафы– универсальный привод;– холодильные прилавки;– шкаф шоковой заморозки;– блендер;- слайсер;- соковыжималка;– весы настольные;– рабочий стол;– горка для гарниров;– моечная ванна;	<ul style="list-style-type: none">– кастрюли;– разделочные доски;– ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;– гастроемкости;– скребок для масла;– ручной маслоделитель;– приспособление для украшения овощей;– яйцerezка;– 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 ПМ 07 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд функционального питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является освоение **МДК 07. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд функционального питания и МДК 07. 02. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд функционального питания.**

При проведении производственной практики 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:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

36. (Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

(электронные)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные и общие компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценок
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению блюд, кулинарных изделий, закусок функционального питания			
ПК 7.1., 7.2, 7.3. ОК	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов <p>Действия:</p> <p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p> <p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию кулинарной продукции функционального питания 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий при выполнении на производственной практике; - защита отчетов по производственной практике; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированных ПК и ОК. на демонстрационном 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций,</p>

		экзамене	регламентов -Рациональность действий и т.д. - Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания			
ПК 7.1., 7.2, 7.3. ОК	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; <p>Действия:</p> <p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий на производственной практике; - защита отчетов по производственной практике <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по производственной практике; - экспертная оценка отчетов по производственной 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>

	<p>требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p><i>практике</i></p> <p>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированных ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	--

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. 	оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы производственной практики при выполнении работ на производственной практике методом наблюдения
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<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 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. 	моделирование практических ситуаций в области профессиональной деятельности; наблюдение и оценка профессиональной деятельности при выполнении работ на производственной практике.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<p>выбор и эффективность решений в стандартных и не стандартных 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; 	оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы производственной практики при выполнении работ на производственной практике методом наблюдения.

	<ul style="list-style-type: none"> - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте. 	
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 производственной практике при выполнении работ на производственной практике методом наблюдения.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<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, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена; - осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет. - разрабатывает и представляет компьютерные презентации; - осуществляет обучение с использованием ПК . 	текущий контроль и оценка результатов использования обучающимся информационно-коммуникационных технологий в процессе освоения программы производственной практики при выполнении работ на производственной практике методом наблюдения.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<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. 	оценка уровня развития коммуникативных и организаторских умений обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики, при выполнении работ на производственной практике методом наблюдения
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных,	ответственность за качество, точность и правильность ведения технологических процессов:	моделирование практических ситуаций в области профессиональной деятельности;

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 выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии; 	наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по учебной практике
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> <ul style="list-style-type: none"> - планирование внеурочной работы; - постоянное самообразование. 	текущий контроль и оценка плана профессионального самосовершенствования; наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<p>применение практического опыта в области составления и использования технологической документации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное чтение технологической документации - демонстрирует применение знаний современных технологий по приготовлению кулинарных и кондитерских изделий 	текущий контроль и оценка плана профессионального самосовершенствования; наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по учебной практике

