

**К программе профессионального модуля
«ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
с работодателем

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора

М.В. Русских

« ____ » _____ 2023 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
ПМ 05 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Орлов, 2023

Рабочая программа учебной практики
профессионального модуля
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего
профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Составитель:

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Любовь Валентиновна, председатель ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК».

Рабочая программа учебной практики «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых предметных результатов, выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК
преподавателей дисциплин сферы обслуживания
Протокол № 1 от 31 августа 2023г.**

Оглавление

1. Общая характеристика программы учебной практики (Паспорт программы учебной практики)
2. Содержание программы учебной практики
3. Методические указания для обучающегося по прохождению учебной практики
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики: 72 часов, 2 недели

Обязательная часть программы включает: 72 часов.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1.2.3. Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

1.3. Цели, задачи и планируемые результаты освоения учебной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WORLDSKILLS RUSSIA, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности, Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- ознакомление с основными видами социального инструментария, используемого социальными учреждениями в своей деятельности;
- получение первичных профессиональных умений по профессии, приобретение опыта организационной работы;
- повышение мотивации к профессиональному самосовершенствованию;
- ознакомление с профилем профессии по правовой работе;
- формирование представлений о культуре труда, культуре и этике межличностных отношений, потребностей качественного выполнения заданий.
- формирование у обучающихся умений, навыков;
- обеспечение целостности подготовки обучающихся к выполнению основных трудовых функций;
- обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

В результате учебной практики по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

1.4. Вид практики, этап практики

Вид практики – учебная,
этап практики – практика по профилю специальности.

1.5. Способ организации практики

Непрерывно.

1.6. База практики, сроки проведения практики

Учебная практика проводится в компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных лабораториях-кухня.

Срок проведения практики определяется календарным учебным графиком.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ/ заданий	Продолжительность /трудоемкость, (час)	Осваиваемые компетенции	Личностные результаты
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	2	ПК 5.1; 5.2 ОК 01, 02, 03	ЛР 6,17
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	ПК 5.1, 5.2, 5.4 ОК01, 02,03, 04, 05,06	ЛР 6,17
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	2	ПК 5.1, 5.2, ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 10, 11	ЛР 6,17
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	2	ПК 5.1, 5.2, 5.4, 5.5, 5.6, ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, 11	ЛР 6,17
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	4	ПК54.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10	ЛР 6,17
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	4	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, ОК-01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, 11	ЛР 6,17
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том	14	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10,11	ЛР 6,17

числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.			
8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	2	ПК 5.1 ОК 01, 02, 03, 07	ЛР 6,17
9.Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	4	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 01,02,03, 04, 05, 06, 07, 09, 10,11	ЛР 6,17
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отдельных полуфабрикатов.	2	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 01,02,03, 04, 05, 06, 07,10, 11	ЛР 6,17
11.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	12	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 01,02,03, 04, 05, 06, 07,09, 10, 11	ЛР 6,17
12.Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	4	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 01,02,03, 04, 05, 06, 07,10, 11	ЛР 6,17
13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	2	ПК 5.1, 5.2, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 01,02,03, 04, 05, 06, 07,09, 10, 11	ЛР 6,17
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования	2	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6	ЛР 6,17

рование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		ОК 01,02,03, 04, 05, 06, 07,09,10, 11	
15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	ПК 5.1, 5.2, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 01,02,03, 04, 05, 06, 07,09, 10, 11	ЛР 6,17
16.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	4	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 01,02,03, 04, 05, 06, 07,09,10, 11	ЛР 6,17
17.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты	2	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 01,02,03, 04, 05, 06, 07, 09,10, 11	ЛР 6,17
18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	2	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 01,02,03, 04, 05, 06, 07,09,10, 11	ЛР 6,17
ВСЕГО	72		

Промежуточная аттестация проводится в форме

- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;
- проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

До начала учебной практики обучающийся:

1. Знакомится с содержанием программы учебной практики.
2. Получает задание на учебную практику.

В период прохождения учебной практики:

1. Своевременно выполняет задания, предусмотренные данной программой.
2. Ежедневно заполняет дневник практики.
3. Соблюдает действующие в организации правила внутреннего распорядка.
4. Соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности.

После прохождения учебной практики обучающийся предоставляет:

- дневник – отчет по учебной практике;
 - приложения к дневнику отчета
5. Проходит промежуточную аттестацию по итогам учебной практики на основании результатов ее прохождения.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

Рабочие места проведения учебной практики оборудованы:

- ПК с доступом в Интернет;
- калькуляторы;
- принтер;
- сканер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплекс учебно-методической документации.

Оборудование баз практики:

- Весоизмерительное оборудование;
- Холодильное оборудование;
- Машина для вакуумной упаковки;
- Процессор кухонный;
- Овощерезка;
- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания;
- Набор инструментов для карвинга;
- Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп, Нитраттестер;
- Оборудование для мойки посуды;
- Вспомогательное оборудование: Стеллаж передвижной, Моечная ванна двухсекционная;
- Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.
- Гастроемкости из нержавеющей стали.
- Набор сотейников 0.6л, 0.8л;
- Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая;
- Подставка для разделочных досок;
- Мерный стакан;
- Набор ножей;
- Набор выемок (различной формы);
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

- Реализация учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей

и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Обучение по модулю осуществляют преподаватели квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

4.3. Информационное и методическое обеспечение практики

Печатные издания:

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская – «Кулирия. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2012г
2. Н.Г. Бутейский, А.А. Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2012г.
3. Т.И. Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2012 год. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2012г.
4. В.П. Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2012г. З.П. Матюхина – «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - Москва. «Академия» 2012г.

5. В.А. Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2012г.

6. Т.И. Перетятко – «Калькуляция и учет в общественном питании» - Москва «Дашков и Ко», 2012г

7. Дополнительные источники:

8. Инструкции по эксплуатации оборудования; Сертификаты на продовольственные товары; Справочники товара – I и II том; Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов; Сборник рецептов мучных кондитерских изделий; Справочник на инвентарь; Каталоги оборудования; Каталоги посуды

Дополнительная литература:

9. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ С.С. Аминов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2016. — 336 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>. 5

10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2015. — 816 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14091.html>. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2015. — 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10965.html>. 1

11. 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].

12. Инструкции по эксплуатации оборудования;

13. Сертификаты на продовольственные товары; Справочники товара – I и II том; Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов; Сборник рецептов мучных кондитерских изделий; Справочник на инвентарь; Каталоги оборудования; Каталоги посуды

14. 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].

15. 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. 5

16. 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. 6. 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. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой

Интернет-ресурсы:

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

Журналы:

«Питание и общество», «Хлеб – соль», «Ресторанный бизнес», «Гастроном», «Коллекция рецептов», «Просто и вкусно».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:	Текущий контроль: - заданий по учебной и практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

<p>ПК5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; 	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам; 	

-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим нормам;

-соответствие привара нормам при тепловой обработке;

- оптимальность процесса приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и муч-

ных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
 - корректное использование цветных разделочных досок;
 - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
 - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
 - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы хлебобулочных изделий, мучных изделий рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

	<ul style="list-style-type: none">– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:<ul style="list-style-type: none">- соответствие температуры подачи виду блюда;- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре	
--	--	--

	– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуса на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении работ по учебной практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	

КОПИРОВАТЬ,
ОВСХҚ

НЕ КОПИРОВАТЬ
ОВСХҚ

НЕ КОПИРОВАТЬ
ОВСХҚ