

Рабочая программа) составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. рег. № 44828 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

 Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в КОГПОАУ « НПТ»

**Организация-разработчик:**

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

**Разработчики:** Бушуева Л.Б., преподаватель КОГПОАУ НПТ

 Двоеглазова О.А., преподаватель КОГПОАУ НПТ

 Семенова О.И., мастер производственного обучения КОГПОАУ НПТ

 Юхнева И.Н., преподаватель КОГПОАУ НПТ

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 |  |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 |  |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 |  |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 |  |
|  |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
	1. **Область применения программы производственной практики**:

Рабочая программа производственной практики в соответствии с ФГОС СПО является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа производственной практики направлена на освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Освоение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар», «Кондитер».

* 1. Цель производственной практики: формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства по виду профессиональной деятельности Освоение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер.
	2. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения учебной и производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

|  |  |
| --- | --- |
| ВПД | Профессиональные компетенции |
| Освоение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер" | ПК 7.1.Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.ПК 7.2.Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.ПК 7.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.ПК 7.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.ПК 7.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.ПК 7.7 Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами****образовательного процесса** |
| Обладающий прилежанием и ответственностью за результаты обучения | **ЛР 31** |
| Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин в рамках системы профессионального образования | **ЛР 32** |

* 1. Форма контроля освоения программы производственной практики -

дифференцированный зачет (сдача отчета по практике)

* 1. Количество часов на освоение программы практики:

производственной практики -144 часа.

3

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ** **ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Освоение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер, в том

числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК 7.1 | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. |
| ПК 7.2 | Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. |
| ПК 7.3 | Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. |
| ПК 7.4 | Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места. |
| ПК 7.5 | Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. |
| ПК 7.6 | Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. |
| ПК 7.7 | Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
	1. Тематический план производственной практики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование тем производственной практики (по специальности) | Содержание | Объемчасов |
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1.1. Введение.Нормативно-техническаядокументация,регулирующаядеятельностьорганизации питания. | Содержание: | 6 |
| Установочная конференция: ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с квалификационными характеристиками по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер». |
| Виды работ: |
| 1. Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента - практиканта в период прохождения учебной практики
2. Составление паспорта организации - базы практики.
3. Составление отчёта по вопросу «Соблюдение охраны труда на рабочем месте в организации ».
4. Выполнение анализа организации рабочего места студента-практиканта
 |
| Тема 1.2. Классификация и ассортимент блюд и мучных кондитерских изделий | Содержание: | 6 |
| Анализ. ассортиментного минимума мучных кондитерских изделий взависимости от вида предприятия общественного питанияЗнакомство с основными функциональными и должностными обязанностями. |
| Виды работ: |
| .Изучить ассортимент блюд и мучных кондитерских изделийРазработать ассортимент мучных кондитерских изделий в зависимости от видапредприятия общественного питания |

6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема 1.3.Организация работ по обработке сырья и приготовлению блюд и мучных кондитерских изделий | Содержание: | 6 |
| Подбор оборудования инвентаря для организации работ по обработке сырья иприготовлению блюд и мучных кондитерских изделийРазработка нормативно- технологической документацииЗаказ продуктов со складаПроверка качества и количества |
| Виды работ: |
| 1. Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.
2. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий по заданию повара.
 |
| Тема 1.4 Принципы и практика бережливого производства | Содержание: | 6 |
| Обработка, разделка мяса говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. с учетом принципов и практики бережливого производства Бифштекс рубленный с яйцом ЗразыФиле с грибами и соусомПоджаркаШницель |  |
| Виды работ: |
| Обработка, разделка мяса говядины, с учетом принципов и практики бережливого производстваОбработка, разделка свинины, с учетом принципов и практики бережливого производстваОбработка, разделка баранины с учетом принципов и практики бережливого производства. |

7

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.с учетом принципов и практики бережливого производства |  |
| Тема 2.1.Механическая кулинарная обработка продуктов | Содержание: | 6 |
| Обработка ,очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых |
| Обработка, разделка мяса говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Обработка субпродуктов. | 6 |
| Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.Рыба соленая, тушеная в томате с овощами Рыба жареная с зеленым маслом. | 6 |
| 1. Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. | 6 |
| Виды работ: |
| Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.Очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковыхВыполнение первичной обработки, разделки мяса говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы. |

8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов | Содержание: | 6 |
| Приготовление простых бутербродов (открытых, закрытых) и гастрономических продуктов порциями.Приготовление соусов и заправок для холодных блюд и закусок .Бутерброды с мясными кулинарными изделиями Бутерброды с сельдью или килькой Приготовление основных салатов. |  |
| Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из традиционных видов овощей.Картофель жареный во фритюре брусочками ДраникиРагу овощное с кашейПриготовление, оформление и подача основных блюд из грибов Грибы в сметанном соусе с картофелем | 6 |
| Приготовление, оформление и подача каш и гарниров из круп.Гречневая рассыпчатая кашаПриготовление, оформление и подача простых блюд из бобовых, кукурузы Бобовые с жиромПриготовление, оформление и подача блюд из яиц.Яичница глазунья с мясными продуктамиОмлет с сыром | 6 |

9

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1. Приготовление, оформление и подача блюд из творога.

Сырники с морковью1. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий.

Макароны с ветчиной и с томатом Макароны запеченные с сыром Приготовление сладких блюд.Приготовление напитков. | 6 |
| Виды работ: |  |
| Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.Приготовление, оформление и подача простых бутербродов (открытых, закрытых) и гастрономических продуктов порциями. Приготовление гастрономических продуктов порциями. Оформление платежа за блюдо. Упаковка готовых блюд.1. Приготовление, оформление и подача соусов и заправок для холодных блюд и закусок. Приготовление основных супов и соусов. Порционирование и раздача простых блюд.

Рассольник петербургский Суп картофельный с бобовыми Суп-лапша домашняя1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков.

Канапе с бужениной и окороком Волованы с окороком |  |
|  | Содержание: | 6 |

10

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приготовление основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц.Помидоры фаршированные грибами Баклажаны фаршированные овощами Салат «летний»Салат из квашеной капустыСалат из маринованной свеклы с яблоками |  |
| Приготовление основных холодных рыбных и мясных блюд. Салат с птицей или дичью Сельдь с лукомРыба отварная с гарниром и хреном Мясо отварное с гарниром Студень свиной | 6 |
| Виды работ: |  |
| 1.Приготовление, оформление и подача основных салатов.2.Приготовление, оформление и подача основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц.3.Приготовление, оформление и подача основных холодных рыбных и мясных блюд. |  |
| Тема 2.3. Технологияприготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | Содержание: | 6 |
| Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.Приготовление простых холодных сладких блюд.Кисель из земляники, малины, ежевики Желе со свежими плодами, ягодами, бахчевыми Мусс лимонный Самбук абрикосовый |  |
| Виды работ: |  |

11

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1. Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.
2. Приготовление, оформление и подача простых холодных сладких блюд: плодов и ягод свежих, компотов, киселей, желе, кремов, взбитых сливок.
3. Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.
4. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов,муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
 |  |
| Содержание: | 6 |
| Приготовление простых горячих сладких блюд. Пудинг яблочный с орехами Яблоки в слойкеПриготовление основных холодных напитков. Компот из апельсиновПриготовление основных горячих напитков.Чай с медомЧай парами чайникомКофе черный на сгущеном молокеКофе по-восточномуКакао с мсгущеным молокомШоколад с взбитыми сливками. |  |
| Виды работ: |  |
| 1. Приготовление, оформление и подача простых горячих сладких блюд: пудингов, гренок, яблок запеченных.
2. Приготовление, оформление и подача основных холодных напитков: соков, морсов.
3. Приготовление, оформление и подача основных горячих напитков:
4. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с
 |  |

12

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Правилами оказания услуг общественного питания. |  |
| Тема 2.4 Видыкондитерского сырья иподготовка его кпроизводству | Содержание: |  |
| Подготовка ингредиентов для замешивания теста.Приготовление теста (дрожжевое и пресное слоеное) для простых хлебобулочныхизделий и хлеба. |  |
| Виды работ: |  |
| Выполнение подготовки ингредиентов для замешивания теста.Приготовление (замешивание) теста.Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.4.Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.5.Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. | 6 |
| Содержание: |  |
| Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба. |  |
| Виды работ: | 6 |
| Разделка, расстойка, формовка, выпечка и подача простых хлебобулочных изделий и хлеба. |  |
| Содержание: | 6 |
| Тема 2.5 Тепловаяобработка кондитерскихизделий и изготовлениеполуфабрикатов длямучных изделий | Приготовление основных мучных блюд.Приготовление, оформление и подача основных мучных блюд с фаршем и безПриготовление фаршейПриготовление блинчиков с мясным фаршемПриготовление блинчиков с творожным фаршем |  |
| Приготовление пирогов с различными фаршами | 6 |

13

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приготовление открытого пирога с различными фаршамиПриготовление различных видов теста ( полуфабрикат) | 6 |
| Виды работ: |  |
| 1. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха. Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
2. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
3. Приготовление мучных блюд, изделий из теста.
4. Приготовление кондитерских изделий.
 |  |
| Содержание: | 6 |
| Приготовления фаршей и начинок для мучных изделий. Приготовление основных кондитерских изделий. |  |
| Виды работ:1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.
2. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.
 |  |
|  | 2. Приготовление, оформление и подача основных кондитерских изделий. |  |
| Тема 2.6 Бездрожжевоетесто | Содержание: | 6 |
| 1. Выполнение подготовки ингредиентов для замешивания теста.
2. Приготовление (замешивание) теста.
3. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного
 |  |

14

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | инвентаря.Приготовление чебуреков с фаршем Приготовление волованов Приготовление тарталеток |  |
| Виды работ: |  |
| Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.1.Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.2.Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. |  |
| Дифференцированный |  | 6 |
| зачёт |  |  |
|  | Всего: | 144 |

15

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится концентрировано после освоения учебной практики по ПМ 07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Организацию и руководство производственной практики осуществляют руководители практики от образовательного учреждения (мастера производственного обучения) и от организации - базы практики. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий общественного питания.

Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проходит на предприятиях общественного питания города и области с оснащением:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный c охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (pyчной c дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кyxонный;

Слайсер;

Кутгер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина c капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизaции);

Машина посудомоечнaя;

Стол производственный c моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечнaя ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электpонные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовaя печь (для пиццы)

Расстоечньгй шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (c венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спсральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погpyжной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр co щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол c моечной ванной

Производственный стол c деревянным покрытием

Производственный стол c мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двуксекционная)

Стеллаж передвижной

Для проведения производственной практики в техникуме разработана следующая документация:

* положение о практической подготовке;
* рабочая программа производственной практики;
* индивидуальные задания для студентов - практикантов.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

* разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
* осуществление руководства практикой;
* контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;
* формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
* разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению заданий по темам программы.

При прохождении производственной практики студенты обязаны:

* выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
* соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

23

2

**Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.2000г ФЗ-29.
2. [ГОСТ Р 50647-2010](http://docs.cntd.ru/document/1200084757) Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. [ГОСТ Р 50763-2007](http://docs.cntd.ru/document/1200062254) Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. [ГОСТ Р 51074-2003](http://docs.cntd.ru/document/1200035978) Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
5. [ГОСТ Р 53104-2008](http://docs.cntd.ru/document/1200069392) Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. [ГОСТ Р 53106-2008](http://docs.cntd.ru/document/1200069391) Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. [ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94](http://docs.cntd.ru/document/1200006095) Общественное питание. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия».
9. [ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя.Общие требования.](http://docs.cntd.ru/document/1200035978)
10. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Учебники:

1.И.П Самородова Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд ,кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник. М. КНОРУС 2020 г. -191 с

2.Г.П.Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд , кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента ,Учебник СПО 4-е изд.,, стер.- М.: Академия, 2019.-240 с

3.Н.И.Андонов Организация процессов приготовления , подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 3-е изд. ,стер. М.: Академия, 2020.-176 с

4.Т.Качурина Приготовления , подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента

5.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей , видов и форм обслуживания. Учебник СПО Издательский центр «Академия» -2019 – 320 с

Дополнительные источники:

Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 238 c. — ISBN 978-5-222-35289-2. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116227>

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / А. А. Богачёва, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 189 c. — ISBN 978-5-222-35291-5. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116225>

Богачева, А. А. Приготовление супов и соусов (ПМ.ОЗ) : учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 175 c. — ISBN 978-5-222-35284-7. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116232>

Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 174 c. — ISBN 978-5-222-35288-5. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116228>

Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 222 c. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116226>

Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 143 c. — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116230>

Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 c. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116231>

Якутина, Т. А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 c. — ISBN 978-5-222-35287-8. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116229>

Журналы:

Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».

Гастроном, издатель ЗАО «ИД Вкусная жизнь».

Интернет-ресурсы:

[Шр: //№№№. тедаз&гапп.ги](http://www.megasferann.ru/)[Шр: //№№№. 81ау11оп.ги](http://www.stavilon.ru/) ^гпаНк.ги рагЪи1.ги

[Шр: //№№№. теаШгапсксот](http://www.meatbranch.com/)косЬеп.ги

16

17

18

19

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные профессиональные****компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. | Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкцией повараУборка рабочего места в соответствии с инструкцией повараПроверка технологического оборудования, инвентаря, инструментов по заданию повара | Оценкарезультатовтестирования- Оценкавыполненияэлектроннойпрезентации-Оценкавысказыванийстудентов позаданной теме- Оценка защитыреферата, доклада- Оценкавыполненияпрактическихзанятий.- Оценкавысказыванийстудентов позаданной темеКвалификационный экзамен помодулю. |
| ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. | Приготовление блюда по заданию повараПриготовление напитка по заданию повараПриготовление кулинарного изделия по заданию повара |
| ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара | Порционирование (комплектация), презентация блюда (напитка или кулинарного изделия) по заданию повараУпаковка готовых блюд (напитков или кулинарных изделий) по заданию повараПрием и оформление платежей за блюдо (напиток или кулинарное изделие) по заданию повара |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 7.4 Выполнятьинструкции и заданиякондитера по организациирабочего места. | Подготовка к работекондитерского цеха исвоего рабочего места всоответствии синструкциями ирегламентамиорганизации питанияУборка рабочих местработниковкондитерского цеха позаданию кондитера.Проверка простоготехнологическогооборудования,производственногоинвентаря, инструмента,весоизмерительныхприборов кондитерскогоцеха по заданиюкондитера. | - Оценкарезультатовтестирования- Оценкавыполненияэлектроннойпрезентации-Оценкавысказыванийстудентов позаданной теме- Оценка защитыреферата, доклада- Оценкавыполненияпрактическихзанятий.- Оценкавысказыванийстудентов позаданной темеКвалификационный экзамен помодулю. |
| ПК 7.5 Выполнятьизготовление теста,полуфабрикатов,кондитерской и шоколаднойпродукции подруководством кондитера. | Подготовка теста,начинки иполуфабрикатов длякондитерской ишоколадной продукциипо заданию кондитера.Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. |
| ПК 7.6. Выполнятьпрезентацию, упаковку ипродажу теста,полуфабрикатов,кондитерской и шоколаднойпродукции подруководством кондитера. | кондитера.Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 7.7 Выполнятьинструкции и заданияспособствующие усвоениюпринципов и практикибережливого производства | Решение ситуационныхзадач .Выполнение работс применением метода 5Ск организации своегорабочего места.Анализ/рефлексияполученного опыта.Анализ причины потерь ипредложения по ихуменьшению.. Деловаяигра, основанная наприменении методаРБСЛ. | - Оценкарезультатоврешенияситуационныхзадач.- Оценкавыполненияэлектроннойпрезентации-Оценкавысказыванийстудентов позаданной теме* Оценка защиты реферата, доклада
* Оценка выполнения практических занятий.
* Оценка высказываний студентов по заданной теме

Квалификационны й экзамен по модулю. |

20

21

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1.. Выбирать способырешения задачпрофессиональнойдеятельности,применительно к различным контекстам | - демонстрацияинтереса к будущейпрофессии. | Аналитическаяшкала |
| ОК 2 Осуществлять поиск,анализ и интерпретациюинформации, необходимойдля выполнения задачпрофессиональнойдеятельности | -составление планадеятельности-выбор способарешения задачи всоответствии сзаданными условиями и имеющимися ресурсами | Практическоезадание |
| ОК 3. Планировать иреализовывать собственноепрофессиональное иличностное развитие | - выбор способаразрешения проблемыв соответствии сзаданными критериями и ставит цель деятельностиоценивает последствияпринятых решений | Практическоезадание |
| ОК 4. Работать в коллективеи команде, эффективновзаимодействовать сколлегами, руководством,клиентами | - нахождение ииспользованиеинформации дляэффективноговыполненияпрофессиональныхзадач,профессионального и личностного развития. | Практическоезадание |
| ОК 5.Осуществлять устнуюи письменнуюкоммуникацию нагосударственном языке сучетом особенностей | - демонстрациянавыков использованияинформационно-коммуникационныхтехнологий в | Экспертная оценкапрактическогозадания |

23

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| социального и культурного контекста | профессиональнойдеятельности |  |
| ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | -участвует в групповом обсуждении -высказывается в соответствии с заданным вопросом -аргументировано отвергает и принимает идеи-соблюдает нормы публичной речи -использует вербальные средства общения для выделения смысловых блоков своей речи начинает и заканчивает разговор в соответствии с нормами | Бланк наблюдения за деятельностью |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | -оцениваетпоследствия принятых решений -проводит анализ ситуации по заданным критериям и называет рискианализирует риски и обосновывает достижимость цели | Бланк наблюдения за деятельностью |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | -называет трудности, с которыми столкнулся при решении задач -предлагает пути по их преодоления, избегания в дальнейшей деятельности -анализирует запрос на внутренние ресурсы для решения профессиональной | Бланк наблюдения за деятельностью |

24

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | задачи |  |
| ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | -планируетдеятельность,применяя технологию,в соответствии споставленнойпрофессиональнойзадачей-выбирает способ достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективности | Практическоезадание |
| ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | - Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Практическоезадание |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | -составляет алгоритм деятельности(бизнес - план) | Практическоезадание |

25

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами****образовательного процесса** |
| Обладающий прилежанием и ответственностью за результаты обучения | **ЛР 31** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин в рамках системы профессионального образования | **ЛР 32** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |