

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ |  |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ |  |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ |  |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБ |  |
|  |  |

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы учебной практики**: Рабочая программа учебной практики в соответствии с ФГОС СПО является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа учебной практики направлена на освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Освоение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер.** Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар», «Кондитер». **1.2. Цель учебной 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. 1.3. Требования к результатам производственной практики:** В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

1.2.1 Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии ( специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1 | Выполнение 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** |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | |
| Способный уважать малую Родину, испытывающий чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края | **ЛР 18** |
| Способный осознавать свою этнической принадлежность, знание истории, языка, культуры своего народа, народов Вятского края | **ЛР 19** |
| Способный усваивать гуманистические, демократические и традиционные ценности многонационального народа Вятского края | **ЛР 20** |
| Проявляющий чувства ответственности и долга перед малой Родиной | **ЛР 21** |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** |
| **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** | |
| Соблюдающий нормы и правила поведения, принятых в техникуме | **ЛР 29** |
| 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** |

**1.3 Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики**

Всего часов**- 144**

- экзамен (квалификационный)

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1.Тематический план учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование тем производственной практики (по специальности) | Содержание | Объем  часов |
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1.1. Введение.  Нормативно-техническая  документация,  регулирующая  деятельность  организации 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 в  зависимости от вида предприятия общественного питания  Знакомство с основными функциональными и должностными обязанностями |  |
| Виды работ: |  |
| Изучить ассортимент блюд и мучных кондитерских изделий  Разработать ассортимент мучных кондитерских изделий в зависимости от вида  предприятия общественного питания |  |
| 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 и  приготовлению блюд и мучных кондитерских изделий  Разработка нормативно- технологической документации  Заказ продуктов со склада  Проверка качества и количества | 6 |
| 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. | 6 |
| 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 Зразы рубленные Филе Бефстроганов Ростбиф |  |
| Виды работ: |  |
| Обработка, разделка мяса говядины, с учетом принципов и практики бережливого производства  Обработка, разделка свинины, с учетом принципов и практики бережливого производства  Обработка, разделка баранины с учетом принципов и практики бережливого производства.  Обработка, разделка мяса говядины, с учетом принципов и практики бережливого производства  Обработка, разделка свинины, с учетом принципов и практики бережливого производства  Обработка, разделка баранины с учетом принципов и практики бережливого производства. |  |
| Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.с учетом принципов и практики бережливого производства |  |
|  | Содержание: | 6 |
| Тема 2.1.Механическая  кулинарная обработка продуктов | 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 тушеная в томате с овощами Рыба жареная в кляре | 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 луковых  Выполнение 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. |  |
| Тема 2.2. Тепловая | Содержание: | 6 |
| обработка продуктов | 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 из отвварного Капуста тушеная Рагу овошное  Приготовление, оформление и подача основных блюд из грибов Г рибы в сметанном соусе | 6 |
|  | Приготовление, оформление и подача каш и гарниров из круп.  Гречневая рассыпчатая каша  Приготовление, оформление и подача простых блюд из бобовых, кукурузы Бобовые с жиром  Приготовление, оформление и подача блюд из яиц.  Яичница глазунья со шпиком  Омлет со шпиком | 6 |
|  | 1. Приготовление, оформление и подача блюд из творога.   Вареники ленивые  Сырники из творога   1. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий.   Макароны с сыром, брынзой или творогом Макароны запеченные с яйцом 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  Суп картофельный с крупой  Суп с макаронными изделиями и картофелем   1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков.   Канапе с сыром и окороком Волованы с курицей |  |
|  | Содержание: | 6 |
|  | Приготовление основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц.  Помидоры фаршированные яйцом и луком Кабачки фаршированные овощами Салат «Весна»  Салат из краснокачанной капусты Салат из свеклы с сыром и чесноком. |  |
| Приготовление основных холодных рыбных и мясных блюд.Салат столичный  Сельдь с картофелем и маслом  Рыба под майонезом  Язык отварной с гарниром  Студень говяжий | 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. Технология  приготовления 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 плодов или ягод свежих.  Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов Мусс апельсиновый или мандариновый Самбук яблочный |  |
| Виды работ: |  |
|  | 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 сухарный Яблоки с рисом  Приготовление основных холодных напитков. Компот из земляники или малины Приготовление основных горячих напитков. Чай с лимоном  Чай с с молоком или сливками  Кофе черный с молоком или сливками  Кофе по-варшавски  Какао с мороженным  Шоколад 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 |  |
|  | Правилами оказания услуг общественного питания. |  |
| Тема 2.4 Виды  кондитерского сырья и  подготовка его к  производству | Содержание: |  |
| Подготовка ингредиентов для замешивания теста.  Приготовление теста (дрожжевое и пресное слоеное) для простых хлебобулочных  изделий и хлеба. |  |
| Виды работ: |  |
| 1. Выполнение подготовки ингредиентов для замешивания теста. 2. Приготовление (замешивание) теста. 3. 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:  Разделка, расстойка, формовка, выпечка и подача простых хлебобулочных изделий и хлеба.  Содержание:  Приготовление основных мучных блюд.  Приготовление, оформление и подача основных мучных блюд с фаршем и без  Приготовление фаршей  Приготовление блинчиков с мясным фаршем  Приготовление блинчиков с творожным фаршем  Приготовление пирогов с различными фаршами |  |
|  |
| 6 |
|  |
| 6 |
| Тема 2.5 Тепловая  обработка кондитерских  изделий и изготовление  полуфабрикатов для  мучных изделий |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 6 |
| Приготовление открытого пирога с различными фаршами |  |
| Приготовление 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 Бездрожжевое  тесто | Содержание: | 6 |
| 1. Выполнение подготовки ингредиентов для замешивания теста. 2. Приготовление (замешивание) теста. 3. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного |  |
| инвентаря.  Приготовление чебуреков с сыром Приготовление курника Приготовление сочни Приготовление кулебяки из слоеного теста |  |
| 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  зачёт |  | 6 |
|  | Всего: | 144 |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие :

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья,

шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционнaя печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечны й шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочнaя поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточнaя машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной c дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитpусовыx, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина c капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный c моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория Учебный кондитерский цех

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовaя печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (c венчиками: прyтковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погpужной)

Мясорубка

Купер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр co щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной yпaковки

Производственный стол c моечной ванной

Производственный стол c деревянным покрытием

Производственный стол c мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Реализация программы модуля предлагает производственную практику, которую целесообразно провести концентрированно.

**3.2.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:

23

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:

2.Ботов М.М., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М., «Академия», 2016

3.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: издательский центр «Академия» 2015.

4.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2016.

5.Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий народов России СПб.:ПрофиКС, 2017.

6.Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий К.: Арий, 2017.

6.Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2015.

7.[Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятийобщественного питания.](http://www.twirpx.com/file/302180/) М.: КолосС, 2015.

8.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.М.: Издательский дом «Деловая литература», 2014.

9.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» Учебник. «Академия» , 2015.

10.Павлов А.В. Сборник рецептур кондитерских и булочных изделий. СПб.: ПРОФИ - ИНФОРМ, 2016.

11.Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2017.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».
2. 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

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля Освоение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"для специальности: 43.02.15 Поварское и

кондитерское дело.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты -

преподаватели по междисциплинарному курсу, ведущие специалисты организаций питания.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы 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 повара  Уборка рабочего места в соответствии с инструкцией повара  Проверка технологического оборудования, инвентаря, инструментов по заданию повара | * Оценка результатов тестирования * Оценка выполнения электронной презентации * -Оценка высказываний студентов по заданной теме * Оценка защиты реферата, доклада * Оценка выполнения практических занятий.   Оценка высказываний студентов по заданной теме  Квалификационный экзамен по модулю. |
| ПК7.2.Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара  ПК7.3.Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных | Приготовление блюд по заданию повара  Приготовление напитка по заданию повара  Приготовление кулинарного изделия по заданию повара  Порционирование (комплектация), презентация блюда (напитка или кулинарного изделия) по заданию повара  Упаковка готовых блюд (напитков или кулинарных изделий) по заданию повара Прием и оформление платежей за блюдо (напиток или кулинарное изделие) по заданию повара |
| ПК 7.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по  организации рабочего места | Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания  Уборка рабочих мест работников кондитерского   * цеха по заданию кондитера * проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. | * Оценка результатов тестирования * Оценка выполнения электронной презентации * -Оценка высказываний студентов по заданной теме * Оценка защиты реферата, доклада * Оценка выполнения практических занятий.   - Оценка высказываний студентов по заданной теме   * - Квалификационный экзамен по модулю * Оценка результатов решения   ситуационных задач.   * Оценка выполнения электронной презентации -Оценка высказываний студентов по заданной теме * Оценка защиты реферата, доклада * Оценка выполнения практических занятий. * Оценка высказываний студентов по заданной теме   **-квалификационный экзамен** | |
| ПК 7.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. | Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.  Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. |
| ПК 7.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию 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 Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства | Решение ситуационных задач .Выполнение работ с применением метода 5С к организации своего рабочего места. Анализ/рефлексия полученного опыта. Анализ причины потерь и предложения по их уменьшению. Деловая игра на применении метода РДСА |
| ОК 1.. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | - демонстрация интереса к будущей профессии | Аналитическая шкала | |
| ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - составление плана деятельности  -выбор способа решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами | Практическое задание Практическое задание | |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности оценивает последствия принятых решений | Практическое задание | |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Практическое задание | |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - демонстрация навыков использования информационно  - коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Экспертная оценка практического задания | |
| ОК 06.  Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | - понимание значимости своей профессии | Бланк наблюдения за деятельностью | |
| ОК 07.  Содействовать  сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении  профессиональной деятельности;  - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | 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 задачи | Бланк наблюдения за деятельностью | |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - адекватность, применения средств информатизации и информационных  технологий для реализации профессиональной деятельности | Практическое задание | |
| ОК. 10.  Пользоваться  профессиональной  документацией на  государственном и  иностранном языках | - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний  на известные профессиональные темы);  - адекватность применения нормативной документации в профессиональной  деятельности;  - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие  и планируемые);  - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Практическое задание | |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | -составляет алгоритм деятельности | Практическое задание | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 17** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | | |
| Способный уважать малую Родину, испытывающий чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края | **ЛР 18** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Способный осознавать свою этнической принадлежность, знание истории, языка, культуры своего народа, народов Вятского края | **ЛР 19** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Способный усваивать гуманистические, демократические и традиционные ценности многонационального народа Вятского края | **ЛР 20** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий чувства ответственности и долга перед малой Родиной | **ЛР 21** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** | 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** | | |
| Соблюдающий нормы и правила поведения, принятых в техникуме | **ЛР 29** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| 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 |

17