




государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «Повар, кондитер»
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюдов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Пермь

СОГЛАСОВАНО
АО «ОДК-Пермские моторы»
«30» августа 2019 г.

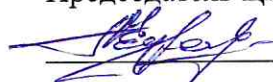
Заведующая производством
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569), рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель
ГБПОУ «ПТПИТ»

Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** в части освоения квалификаций:

- повар;

- кондитер

утвержденного:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29.12.2012;
2. Федеральным законом от 2 декабря 2019 г. №403 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Приказом Минпросвещения России от 28 августа 2020 г. № 441;
4. Инструктивно-методическое письмо от 20.07.2020 № 05 – 772;
5. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";
6. Приказ № 438 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
7. В федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569;

Цели и задачи производственной практики:

- В результате изучения учебной практики должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Овладение указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональных модулей должен:

иметь практический опыт:

Оподготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

Овыборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Оупаковке, складировании неиспользованных продуктов;

Ооценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Осведении расчетов с потребителями.

знать:

З₁Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

З₂видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

З₃ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

З₄норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

З₅правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

1.3 Количество часов на производственную практику:

Наименование	Всего недель	Всего часов
ПП. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	7	252

1.4 Место проведения практики

–производственные предприятия соответствующего профиля деятельности

1.5 Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

«Повар», «Кондитер».

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	<p>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>

Код	Наименование результата обучения
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.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Содержание производственной практик

Код ПК	ПП 02 - Производственная практика - 252ч					
	Наименование ПК	Наименование ОК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно)	Уровень освоения
ПК.2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	концентрированно	3
			Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Подготовка технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6		
			Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Подготовка технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6		
			Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	6		
ПК.2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (шей). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления	6		3

			горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.		
			Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (борщей). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	6	
			Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (рассольников). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.	6	
			Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (солянок). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих супов.	6	

			<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (картофельных супов с макаронными изделиями, крупами). Контроль качества и безопасности горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.</p>	6	
			<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих супов (молочных супов). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих супов.</p>	6	
			<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных холодных супов (окрошки, свекольника). Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих супов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих супов.</p>	6	
			<p>Отработка практических навыков приготовления,</p>	6	
ПК.2.3	Осуществлять	ОК 01.	Отработка практических навыков приготовления,	6	3

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>ОК 04. ОК 07.</p>	<p>сервировки и оформления горячих соусов (Красный основной и его производные). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (Белый основной и его производные).) Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.</p>			
			<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (соус сметанный, молочный, грибной). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.</p>	6		
			<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (соус польский, голландский). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке</p>	6		

			<p>органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.</p>		
			<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления холодных соусов и заправок Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.</p>	6	
			<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих сладких соусов. (соус на сливках, сыре). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов</p>	6	
			<p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих соусов (Красный основной и его производные). Контроль качества и безопасности горячих соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Обеспечивать безопасность при хранении горячих соусов.</p>	6	
					3

ПК.2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из вареных овощей. (Картофель отварной, картофельное пюре, капуста отварная, фасоль отварная) Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.	6	3
			Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из жареных овощей во фритюре Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.	6	
			Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из тушеных овощей Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.	6	
			Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд и гарниров из запеченных овощей Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества	6	

			сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей. Обеспечивать безопасность при хранении.		
			Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из круп, Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из круп, бобовых. Обеспечивать безопасность при хранении.	6	
			Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из макаронных изделий, из бобовых. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из круп, бобовых. Обеспечивать безопасность при хранении	6	
ПК.2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из из яиц. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из из яиц, творога, сыра, ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.	6	3
			Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из творога,	6	

			сыра; практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.			
			Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюд из муки (лапши домашней, пельменей вареников). Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из муки сложного ассортимента. Обеспечивать безопасность при хранении.	6		
ПК.2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбы отварной и припущенной Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд из рыбы. Обеспечивать безопасность при хранении.	6		3
			Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления горячих блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре. Контроль качества и безопасности. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления	6		

			горячих блюд из рыбы. Обеспечивать безопасность при хранении			
ПК.2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов говядины, баранины, свинины отварных (основным способом и на пару). Органолептические способы определения степени готовности, выбор соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6		3
			Приготовление блюд из мяса говядины, свинины, баранины: тушеных крупным, порционным, мелким куском. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	6		
			Приготовление блюд из мяса запеченного. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6		
			Приготовление блюд из рубленного мяса, котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6		
			Приготовление горячих закусок из мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	6		
ПК.2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Приготовление блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд для различных форм обслуживания, типов	6		3

	домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		питания			
			Приготовление блюд из филе домашней птицы: жареных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд для различных форм обслуживания, типов питания	6		
			Приготовление блюд из рубленой, котлетной массы домашней птицы, дичи, кролика: Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	4		
Дифференцированный зачет				2		
Итого				252		

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики:

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих должна обеспечиваться доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска студентов к производственной практике является освоение учебной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – баз практики.

Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики:

- ФГОС по профессии «Повар, кондитер»;
- Профессиональный стандарт;
- программа учебной и производственной практики;
- учебный план (типовой);
- инструкции по технике безопасности;
- планы уроков.

4.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля. Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – баз практики.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного цеха «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы); комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедиа.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- весоизмерительное;
- кухонный комбайн;
- соковыжималка;
- микроволновая печь;
- электроблинница;
- инвентарь, инструмент и посуда.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, профильное высшее или среднее профессиональное образование, проходить обязательную стажировку в предприятиях питания не реже 1-го раза в 3 года.

4.5 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд .Учебник ИЦ «Академия»,2017г.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты ИЦ «Академия»,2018г.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия»,2017г.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд ИЦ «Академия»,2016г.
5. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
6. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М. : Издательский центр «Академия», 2016
7. Солдатенкова И.А. Кулинарное пригоовление пищи и контроль качества блюд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 год.
8. Джабаева А.С., Тамова М.Ю. Технология продукции ОП: сборник задач. – М.: Магистр 2018 год.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП. – М. : Издательский центр «Академия», 2015 год.

Дополнительные источники

- Васюкова А.Т., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012
- Забашта А.Г. Технология переработки яиц. М.: Инфра 2017 год.
- Сдобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. –.: Издательство «Арий», 2011 год.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2013
- 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]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 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 ценности

пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Интернет-ресурсы:

- www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению практики студент проходит квалификационные испытания - демонстрационный экзамен, который проводится по профессиональному модулю (нескольким профессиональным модулям). Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения демонстрационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, эксперт.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

	<p>дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – 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 	<p>производственной практикам</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, 	

<p>горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида 	
---	--	--

	<p>готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 отпуски на вынос 	
--	--	--

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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>