

Министерство образования Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Аургазинский многопрофильный колледж

СОГЛАСОВАННО
Председатель правления
ПО «Пищевик»
Н.В. Корнилова
« 24 » 05 2017г



СОГЛАСОВАННО
Председатель правления
ПО «Пищевик»
Н.В. Корнилова
« 24 » 05 2017г



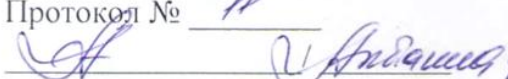
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики**

**ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента**

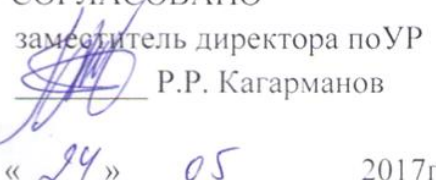
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

форма обучения – очная

РАССМОТРЕНА
на заседании методического совета
от « 24 » 05 2017г.
Протокол № 10



СОГЛАСОВАНО
заместитель директора по УР
Р.Р. Кагарманов
« 24 » 05 2017г



Толбазы, 2017 г.

Рабочая программа производственной практики **ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** разработана на основе Федерального образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» и на основе примерной программы профессионального модуля **ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Аургазинский многопрофильный колледж

Разработчик: Сидорова Светлана Вениаминовна - мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
1.2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ	
1.3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
1.4. ТРУДОЕМКОСТЬ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
1.5. МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
4.1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
4.2. УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
4.3. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14
6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК 3.1 - 3.6.):

- 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирования у обучающихся умения и приобретения первоначального практического опыта.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» должен:

Приобрести практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
------------------------------	--

<p>уметь</p>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика проводится с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарного курса в рамках профессионального модуля

ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

МДК 03.01. «Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента».

МДК 03.02. «Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок».

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля

ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» составляет 108 часов.

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии «Повар, кондитер» и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе 5 семестре.

1.5. Место прохождения производственной практики

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, на предприятиях и организациях района. Для обучения трудовым приемам мастером производственного обучения создается методическое сопровождение.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», в том числе ПК, ОК.

ВПД	Требования к умениям
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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 общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код и наименование профессионального модуля	Код ПК	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПК 3.1.- ПК 3.6	108	Раздел ПП 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
				Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами на предприятиях общественного питания	6
			Раздел ПП 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		30
				Тема 2.1. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок на предприятии общественного питания	30
			Раздел ПП 3. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.		30
				Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.	30
			Раздел ПП 4. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.		18
	Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок на предприятии общественного питания.	18			
					18
Раздел ПП 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса птицы разнообразного ассортимента				Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы на предприятии общественного питания.	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.					6

3.2.Содержание производственной практики

	Содержание занятий	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»			
Производственная практика Виды работ: - Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.; - Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.; - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		108	
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		6	
Тема 1.1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами на предприятиях общественного питания	1.Подготовить рабочее место и оборудование для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	2
Раздел 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		30	
Тема 2.1. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок на предприятии общественного питания	1. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации соусов на рыбном, мясном бульонах.	6	2
	2. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации соусов на отварах овощных и грибных.	6	2
	3. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации соусов на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле.	6	2
	4. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации сладких соусов.	6	2
	5. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации маринадов овощных, заправок для салата, сметанных заправок с зеленью.	6	2
Раздел 3. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.		30	

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.	1. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.	6	2
	2. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации салатов из отварных овощей разнообразного ассортимента.	6	2
	3. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации мясных салатов разнообразного ассортимента.	6	2
	4. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации салатов из рыбы и морепродуктов.	6	2
	5. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации салатов – коктейлей и винегретов разнообразного ассортимента	6	2
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.		18	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок на предприятии общественного питания.	1. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации открытых бутербродов, канапе, сэндвичей разнообразного ассортимента.	6	2
	2. Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации сложных бутербродов разнообразного ассортимента.	6	2
	3. Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации холодных овощных закусок разнообразного ассортимента.	6	2
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса птицы разнообразного ассортимента		18	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы на предприятии общественного питания.	1. Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента.	6	2
	2. Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.	6	2
	3. Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы и дичи.	6	2
Дифференцированный зачет.		6	3

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к проведению производственной практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики в организациях района - полностью выполняют задания предусмотренные программой производственной практики;

- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- бережно относятся к оборудованию и инвентарю;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности;
- получают документ подтверждающим оценку ОК и ПК освоенных в ходе прохождения производственной практики.

4.2. Учебно – методическое и информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:

4.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с (электронная библиотека).
14. Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2017. – 507 с.

4.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.
4. 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.
5. 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
6. 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
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.2.3.Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2008. – 496 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 15-е изд. – СПб.: Профи, 2012. – 776 с.
3. Харченко Н. Э., Чеснокова Л. Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с., с цв. ил.
4. Козлова С. Н., Фединишина Е. Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Н. Козлова Е. Ю. Фединишина. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
5. Дубровская Н. И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов.: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 174 с.

6. Дубровская Н. И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов. Практикум : учебное пособие – 2-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с.
7. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования /Н. М. Ларионова – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 208 с.
8. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В. Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
9. Дубровская Н. И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Издательский центр \ «Академия», 2015. – 176 с.
10. Татарская Л. Л., Анфимова Н. А. Лабораторно – практические работы для поваров – кондитеров: учеб пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.
11. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В 4 ч. Ч. 4.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н. В. Чуканова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -64 с.
12. Производственное обучение профессии «Повар». Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования/ (В. П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.). – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 112 с.
13. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж. С. Техническое оснащение организаций питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2017. – 507 с.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно – педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или средне технического профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения, имеющие высшее или средне – техническое образование по профилю, имеющие на 1 – 2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях и курсы повышения квалификации по профилю и информационно – коммуникационным технологиям не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

Дневник производственной практики

Аттестационный лист

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителем практики от организации в процессе выполнения обучающимися задания, проектов, выполнения практических работ.

Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки
подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Наблюдение за действиями на производственной практике.
рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с	Устный опрос; защита практических заданий, творческих работ. Наблюдение за действиями на производственной практике.

<p>учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
---	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты. весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и приборами; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях общественного питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними. 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе производственной практики, аттестационный лист, дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать , проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости , взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применение пряностей и приправ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - упаковке, складировании неиспользованных продуктов, ведение расчетов с потребителями; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии, личной гигиены в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов и заправок разнообразного ассортимента; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации соусов и заправок разнообразного ассортимента 	
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать , проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости , взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применение пряностей и приправ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов, ведение расчетов с потребителями; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии, личной гигиены в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов 	

	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента 	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать , проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости , взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применение пряностей и приправ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов, ведение расчетов с потребителями; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии, личной гигиены в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать , проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, 	

сырья разнообразного ассортимента.	<p>инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости , взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применение пряностей и приправ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов, ведение расчетов с потребителями; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии, личной гигиены в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать , проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости , взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применение пряностей и приправ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов, ведение расчетов с потребителями; - требования охраны труда, пожарной 	

	<p>безопасности, производственной санитарии, личной гигиены в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none">- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;- правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
--	---	--

<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; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе производственной практики</p>
<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. 	
<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. 	
<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. 	
<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. 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения 	

общечеловеческих ценностей	образовательной программы	
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.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно в соответствии с ситуацией обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/диф. зачета

6. Аттестация по итогам практики

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС по профессии «Повар, кондитер».

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет.

Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

Для проведения промежуточной аттестации по практике образовательной организацией разрабатываются фонды оценочных средств, включающиеся в себя педагогические контрольно – измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов обучения. В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике (зачета или дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;

- качество и полнота оформления отчетных документов по практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организации .

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
85 – 100 %	5	отлично
75 – 84 %	4	хорошо
50 – 74%	3	удовлетворительно
менее 49%	2	не удовлетворительно