

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно–технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 07 Освоение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901
Кондитер**

для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно - цикловой комиссией
Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016г. и Положением о практике обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в ГАПОУ «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом» колледже, пр.№ 395 от 23.10.13г.

СОГЛАСОВАНО

ИИ Жукова Татьяна Геннадьевна

Директор

 Жукова

« 20 » / г.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» мастер п/о

К.О. Пшенников

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

председатель ПЦК

(занимаемая должность)

Н.В. Москаева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

мастер п/о

(занимаемая должность)

Е.В. Иванова

(инициалы, фамилия)

ИП Жукова Т.Г.

(место работы)

директор

(занимаемая должность)

Т.Г. Жукова

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. 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:

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

1.4. Форма контроля освоения программы учебной практики – дифференцированный зачет (сдача отчета по практике)

1.5. Количество часов на освоение программы практики:
Учебной практики –144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Освоение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

	повышение квалификации
ОК 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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
<p>Тема 1.1. Введение. Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания.</p>	<p>Содержание: 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».</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>6</p>
<p>Тема 1.2. Классификация и ассортимент блюд и мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание: Анализ. ассортимента минимума мучных кондитерских изделий в зависимости от вида предприятия общественного питания Знакомство с основными функциональными и должностными обязанностями.</p> <p>Виды работ: .Изучить ассортимент блюд и мучных кондитерских изделий Разработать ассортимент мучных кондитерских изделий в зависимости от вида предприятия общественного питания</p>	<p>6</p>

<p>Тема 1.3.</p> <p>Организация работ по обработке сырья и приготовлению блюд и мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание:</p> <p>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</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>6</p>
<p>Тема 1.4 Принципы и практика бережливого производства</p>	<p>Содержание:</p> <p>Обработка, разделка мяса говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. с учетом принципов и практики бережливого производства Бифштекс рубленый с яйцом Зразы рубленые Филе Бефстроганов Ростбиф</p> <p>Виды работ:</p> <p>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.</p>	<p>6</p>

	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.с учетом принципов и практики бережливого производства	
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка продуктов	Содержание:	6
	Обработка ,очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых	
	Обработка, разделка мяса говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Обработка субпродуктов.	6
	Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы. Рыба 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

<p>обработка продуктов</p>	<p>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.</p>	
	<p>Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из традиционных видов овощей. Картофель жареный из отварного Капуста тушеная Рагу овощное Приготовление, оформление и подача основных блюд из грибов Грибы в сметанном соусе</p>	<p>6</p>
	<p>5. Приготовление, оформление и подача каш и гарниров из круп. Гречневая рассыпчатая каша 6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из бобовых, кукурузы Бобовые с жиром 7. Приготовление, оформление и подача блюд из яиц. Яичница глазунья со шпиком Омлет со шпиком</p>	<p>6</p>

	<p>8. Приготовление, оформление и подача блюд из творога. Вареники ленивые Сырники из творога</p> <p>9. 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.</p>	6
	<p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>2. 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</p> <p>3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков. Канapé с сыром и окороком Волованы с курицей</p>	
	<p>Содержание:</p>	6

	<p>Приготовление основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц.</p> <p>Помидоры фаршированные яйцом и луком</p> <p>Кабачки фаршированные овощами</p> <p>Салат «Весна»</p> <p>Салат из краснокочанной капусты</p> <p>Салат из свеклы с сыром и чесноком.</p>	
	<p>Приготовление основных холодных рыбных и мясных блюд. Салат столичный</p> <p>Сельдь с картофелем и маслом</p> <p>Рыба под майонезом</p> <p>Язык отварной с гарниром</p> <p>Студень говяжий</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Приготовление, оформление и подача основных салатов.</p> <p>2. Приготовление, оформление и подача основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц.</p> <p>3. Приготовление, оформление и подача основных холодных рыбных и мясных блюд.</p>	6
<p>Тема 2.3. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Содержание:</p> <p>Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Приготовление простых холодных сладких блюд.</p> <p>Кисель из плодов или ягод свежих.</p> <p>Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов</p> <p>Мусс апельсиновый или мандариновый</p> <p>Самбук яблочный</p> <p>Виды работ:</p>	6

	<p>1. Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>2. Приготовление, оформление и подача простых холодных сладких блюд: плодов и ягод свежих, компотов, киселей, желе, кремов, взбитых сливок.</p> <p>3. Осуществление складирования пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.</p> <p>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.</p>	
	<p>Содержание:</p>	<p>6</p>
	<p>Приготовление простых горячих сладких блюд.</p> <p>Пудинг сухарный</p> <p>Яблоки с рисом</p> <p>Приготовление основных холодных напитков.</p> <p>Компот из земляники или малины</p> <p>Приготовление основных горячих напитков.</p> <p>Чай с лимоном</p> <p>Чай с молоком или сливками</p> <p>Кофе черный с молоком или сливками</p> <p>Кофе по-варшавски</p> <p>Какао с мороженым</p> <p>Шоколад с взбитыми сливками.</p>	
	<p>Виды работ:</p>	
	<p>1. Приготовление, оформление и подача простых горячих сладких блюд: пудингов, гренок, яблок запеченных.</p> <p>2. Приготовление, оформление и подача основных холодных напитков: соков, морсов.</p> <p>3. Приготовление, оформление и подача основных горячих напитков:</p> <p>4. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с</p>	

	Правилами оказания услуг общественного питания.	
Тема 2.4 Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	Содержание:	6
	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.	
	Содержание:	
Тема 2.4 Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	6
	Виды работ:	
	Разделка, расстойка, формовка, выпечка и подача простых хлебобулочных изделий и хлеба.	
Тема 2.5 Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий	Содержание:	6
	Приготовление основных мучных блюд. Приготовление, оформление и подача основных мучных блюд с фаршем и без фаршей Приготовление блинчиков с мясным фаршем Приготовление блинчиков с творожным фаршем	
	Приготовление пирогов с различными фаршами	

	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	

	<p>инвентаря. Приготовление чебуреков с сыром Приготовление курника Приготовление сочни Приготовление кулебяки из слоеного теста</p>	
	<p>Виды работ:</p> <p>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.</p>	
Дифференцированный зачёт		6
		Всего: 144

4. Условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место преподавателя;

соответствие количества мест в кабинете количеству студентов в группе;

плакаты по темам профессиональных модулей;

сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;

альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий;

комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий

карты программированного контроля знаний

Технические средства обучения:

Компьютер,

Компьютерные программы,

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории;

рабочее место мастера;

рабочие места по количеству студентов;

сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;

альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий,

инструкционные карты по лабораторным работам,

тепловое оборудование

механическое оборудование;

холодильное оборудование;

средства малой механизации;

производственные столы;

столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;

посуда кухонная;

инструменты, инвентарь, приспособления.

Оборудование кулинарного цеха:

- оборудование: столы производственные (по количеству учащихся), ванны моечные, стеллажи для сушки посуды, стеллажи закрытые, плита электрическая, шкаф холодильный, мясорубка, протирачная машина, овощерезка, слайсер, сыроторка, Блендер, весы настольные (циферблатные, электронные);

- инвентарь и инструменты: противни с высокими бортами, формы для заливных блюд, паштетницы, формочки и выемки разных фасонов и размеров, посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная), комплекты ножей поварской тройки, гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита, горка для специй.

- комплект учебно-методической документации.

Учебный кондитерский цех:

Муляжи, натуральные образцы, плиты стационарные, плита бытовая, расстоечный шкаф; весы электронные, циферблатные, товарные, стол нержавеющей стали, стол разделочный, мойка, кухонный шкаф, миксер, блендер, посуда кухонная: кастрюли, сковородки, доски разделочные, тарелки, чашки, ножи, ложки, вилки, ножи для художественной нарезки:

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

Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

Нормативные документы

Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.2000г ФЗ-29.

ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.

ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия».

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Учебники:

Анфилова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, кондитер» М., «Академия», 2014

Ботов М.М., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудования предприятий торговли и общественного питания. М., «Академия», 2012.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: издательский центр «Академия» 2014.

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2014.

Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий народов России СПб.: ПрофиКС, 2013.

Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий К.: Арий, 2016.

Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2014.

Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2013.

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

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» Учебник. «Академия» , 2013.

Павлов А.В. Сборник рецептур кондитерских и булочных изделий. СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2013.

Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2014.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».

2. Гастроном, издатель ЗАО «ИД Вкусная жизнь».

Интернет-ресурсы:

<http://www.megasferann.ru>

<http://www.stavilon.ru>

jurnalik.ru

pazbul.ru

<http://www.meatbranch.com>

kochen.ru

4.3. 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкцией повара	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
	Уборка рабочего места в соответствии с инструкцией повара	
	Проверка технологического оборудования, инвентаря, инструментов по заданию повара	
ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Приготовление блюда по заданию повара	
	Приготовление напитка по заданию повара	
	Приготовление кулинарного изделия по заданию повара	
ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Порционирование (комплектация), презентация блюда (напитка или кулинарного изделия) по заданию 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	- Оценка результатов тестирования - Оценка выполнения электронной презентации
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.	- Оценка высказываний студентов по заданной теме - Оценка защиты реферата, доклада
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.	- Оценка выполнения практических занятий. - Оценка высказываний студентов по заданной теме -
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.	Квалификационный экзамен по модулю.
	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, основанная на применении метода PDCA.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 по модулю.
--	--	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.. Выбирать 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 Практическое задание
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,	Практическое задание

	профессионального и личностного развития.	
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 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- участвует в групповом обсуждении - высказывается в соответствии с заданным вопросом - аргументировано отвергает и принимает идеи - соблюдает нормы публичной речи - использует вербальные средства общения для выделения смысловых блоков своей речи начинает и заканчивает разговор в соответствии с нормами	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- оценивает последствия принятых решений - проводит анализ ситуации по заданным критериям и называет риски анализирует риски и обосновывает достижимость цели	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального	- называет трудности, с которыми столкнулся при решении задач	Бланк наблюдения за деятельностью

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-предлагает пути по их преодоления, избегания в дальнейшей деятельности -анализирует запрос на внутренние ресурсы для решения профессиональной задачи	
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-планирует деятельность, применяя технологию, в соответствии с поставленной профессиональной задачей -выбирает способ достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективности	Практическое задание
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Практическое задание
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-составляет алгоритм деятельности(бизнес - план)	Практическое задание

