

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 16472
Пекарь**

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 по учебной практики по профессиональному модулю разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.16г. и на основе:

– Профессионального стандарта 16675 Повар (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» сентября 2015г. № 597н рег. № 549);

– Профессионального стандарта 16472 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 3-й уровень квалификации.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» мастер производственного обучения О.А. Кузцева

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:

Программа учебной практики (рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 16472 Пекарь.**

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

1.2. Цель производственной практики: формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение умений, практического опыта в условиях реального производства по виду профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 16472 Пекарь.**

1.3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 16472 Пекарь.	«Повар»
	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. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
	ПК 7.5. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
ПК 7.6. Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства.	

1.4. Форма контроля освоения программы учебной практики – дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики: 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 16472 Пекарь.**

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	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
ПК 7.5	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
ПК 7.6	Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Наименование тем учебной практики (по специальности)	Содержание	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Выполнение работ по профессии 16675 Повар		54
Тема 1. Установочная конференция	<p>Содержание:</p> <p>Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Ознакомление с профессиональными стандартами по рабочим профессиям «Повар», «Пекарь».</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения производственной практики</p>	6
Тема 2. Приготовление и оформление основных простых блюд и гарниров	<p>Содержание:</p> <p>Первичная обработка традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп.</p> <p>Приготовление простых блюд из бобовых, кукурузы.</p> <p>Приготовление блюд из яиц.</p> <p>Приготовление блюд из творога.</p> <p>Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Виды работ:</p>	12

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение первичной обработки традиционных видов овощей и грибов. 2. Приготовление полуфабрикатов из овощей. 3. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из традиционных видов овощей. 4. Приготовление, оформление и подача основных блюд из грибов 5. Приготовление, оформление и подача каш и гарниров из круп. 6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из бобовых, кукурузы. 7. Приготовление, оформление и подача блюд из яиц. 8. Приготовление, оформление и подача блюд из творога. 9. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий. 	
Тема 3. Приготовление и оформление простых супов и соусов	Содержание:	12
	Приготовление бульонов и отваров. Приготовление заправочных супов. Приготовление супов картофельных с крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Приготовление молочных супов. Приготовление холодных супов. Приготовление простых горячих соусов.	
	Виды работ:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Приготовление, оформление и подача бульонов и отваров. 2. Приготовление, оформление и подача заправочных супов. 3 Приготовление, оформление и подача супов картофельных с крупой, бобовыми и макаронными изделиями. 4. Приготовление, оформление и подача молочных супов. 5 Приготовление, оформление и подача холодных супов. 6. Приготовление, оформление и подача простых соусов. 	
Тема 4. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	Содержание:	6
	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	
	Виды работ:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение первичной обработки рыбы с костным скелетом. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 3. Приготовление, оформление и подача простых блюд из рыбы с костным скелетом. 	
Тема 5. Приготовление и	Содержание:	12

оформление простых блюд из мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы	<p>Обработка, разделка мяса говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Приготовление простых блюд из мяса. Обработка субпродуктов. Приготовление простых блюд из субпродуктов. Обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение первичной обработки, разделки мяса говядины, свинины, баранины. 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. 3. Приготовление, оформление и подача простых блюд из мяса. 4. Выполнение первичной обработки субпродуктов. 5. Приготовление простых блюд из субпродуктов. 6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из субпродуктов. 7. Произвести первичную обработку домашней птицы. 8. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. 9. Приготовление, оформление и подача простых блюд из домашней птицы. 	
Тема 6. Приготовление простых холодных блюд	<p>Содержание:</p> <p>Приготовление простых бутербродов (открытых, закрытых) и гастрономических продуктов порциями. Приготовление соусов и заправок для холодных блюд и закусок. Приготовление основных салатов. Приготовление основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц. Приготовление основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, оформление и подача простых бутербродов (открытых, закрытых) и гастрономических продуктов порциями. 2. Приготовление, оформление и подача соусов и заправок для холодных блюд и закусок. 3. Приготовление, оформление и подача основных салатов. 4. Приготовление, оформление и подача основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц. 5. Приготовление, оформление и подача основных холодных рыбных и мясных блюд. 	6
Тема 7. Приготовление простых	Содержание:	6

холодных и горячих сладких блюд	Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление простых холодных сладких блюд. Приготовление простых горячих сладких блюд.	
	Виды работ:	
	1. Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. 2. Приготовление, оформление и подача простых холодных сладких блюд: плодов и ягод свежих, компотов, киселей, желе, кремов, взбитых сливок. 3. Приготовление, оформление и подача простых горячих сладких блюд: пудингов, гренок, яблок запеченных.	
Тема 8. Приготовление основных холодных и горячих напитков	Содержание:	
	Приготовление основных холодных напитков. Приготовление основных горячих напитков.	
	Виды работ: 1. Приготовление, оформление и подача основных холодных напитков: соков, морсов. 2. Приготовление, оформление и подача основных горячих напитков: чая, кофе, какао.	
Тема 9. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание:	6
	Подготовка ингредиентов для замешивания теста. Приготовление теста (дрожжевое и пресное слоеное) для простых хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба	
	Виды работ: 1. Выполнение подготовки ингредиентов для замешивания теста. 2. Приготовление (замешивание) теста. 3. Разделка, расстойка, формовка, выпечка и подача простых хлебобулочных изделий и хлеба.	
Тема 10. Приготовление основных мучных блюд	Содержание:	
	Приготовление основных мучных блюд. Приготовления фаршей и начинок для мучных изделий.	
	Виды работ:	

	1. Приготовление, оформление и подача основных мучных блюд с фаршем и без.	
Раздел 2. Подготовка к ДЭ (проработка заданий из комплекта оценочных средств https://esat.worldskills.ru/competencies)		36
Тема 2.1 Приготовление холодных закусок, супов, вторых блюд, десертов.	Изучение комплекта оценочных средств. Разработка рецептур в соответствии с заданием. Составление чек листа.	6
	Приготовление сложных холодных закусок с соблюдением требований по компетенции: «Поварское дело»	30
Раздел 3. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		54
Тема 3.1 Приготовление разных видов теста и изделий из него	Содержание:	48
	Приготовление разных видов теста и изделий из него	
	Приготовление начинок для хлебобулочных изделий	
	Виды работ:	
	Приготовление, выпечка и презентация сдобных хлебов.	
	Приготовление, выпечка и презентация изделий из бриошного теста.	
	Приготовление, выпечка и презентация изделий из пряничного теста.	
	Приготовление, выпечка и презентация изделий из песочного теста.	
	Приготовление, выпечка и презентация изделий из бисквита.	
	Приготовление, выпечка и презентация изделий из заварного теста.	
Приготовление диетических видов хлебобулочных изделий.		
Дифференцированный зачет		6
		Всего: 144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебная кухня ресторана.

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 рецептур 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 рецептур 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, протирочная машина, овощерезка, слайсер, сыротерка, 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, 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.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

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

Печатные издания

1. 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].
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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 5.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
- 6.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 7.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 8.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 9.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 10.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 11.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.

12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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
16. 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:

литература:

1. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
2. 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, 2017- 544с.
3. 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, 2017- 808с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2018 – 615 с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 – 336 с
6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016 – 80 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016 – 320 с

8. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017 – 416 с.
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016 – 240 с
10. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016 – 352 с.
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2017 – 512 с.
12. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 – 432 с

Электронные издания:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. [http://HYPERLINK "http://www.pitportal.ru/"](http://HYPERLINK \)

Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 160 с.
2. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля.

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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики проводится на основе аттестационного листа обучающегося.

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	<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.
	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	<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.
	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	<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 рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.	

	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.	реферата, доклада - Оценка выполнения практических занятий. - Оценка высказываний студентов по заданной теме - Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 7.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	
ПК 7.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.	
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.	
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	
ПК 7.7 Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства	Решение ситуационных задач .Выполнение работ с применением метода 5С к организации своего рабочего места. Анализ/рефлексия полученного опыта. Анализ причины потерь и предложения по их уменьшению.. Деловая игра, основанная на применении метода PDCA.	- Оценка результатов решения ситуационных задач. - Оценка выполнения электронной презентации -Оценка высказываний студентов по заданной теме - Оценка защиты реферата, доклада - Оценка выполнения практических занятий.

		<ul style="list-style-type: none"> - 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, профессионального и личностного развития.	Практическое задание
ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертная оценка практического задания
ОК 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	Бланк наблюдения за деятельностью

	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдает нормы публичной речи -использует вербальные средства общения для выделения смысловых блоков своей речи начинает и заканчивает разговор в соответствии с нормами 	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> -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 личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> -называет трудности, с которыми столкнулся при решении задач -предлагает пути по их преодолению, избегания в дальнейшей деятельности -анализирует запрос на внутренние ресурсы для решения профессиональной задачи 	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> - Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке 	Практическое задание
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> -составляет алгоритм деятельности 	Практическое задание

