

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Сасовский индустриальный колледж
имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02« Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания»**

по специальности

43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

2020г

Рабочая программа рассмотрена
предметной цикловой комиссией
специальных дисциплин

Протокол № _____ от _____

Председатель: _____/Пищуркова Л.С./

Рабочая программа учебной практики
профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело».

И.о. директора ОГБПОУ «Сасовский
индустриальный колледж имени полного кавалера
ордена Славы В.М. Шемарова»

_____ В.А. Марков

Автор: Байдова И.Ю., преподаватель ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени
полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Программа согласована с работодателем:

СОГЛАСОВАНО:

« _____ » _____ 20__ г.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результат освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации программы учебной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППСЗ по основному виду деятельности

«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» и необходимых для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

По окончании прохождения учебной практики УП.02 практики по виду профессиональной деятельности «**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**» студент должен

Выполнять следующие действия:

- Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.
- Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара.
- Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.
- Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.
- Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
- Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции.
- Разработка, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- методы контроля качества сырья.продуктов, качества выполнения работ подчиненными;

- - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
- - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- -последовательность выполнения технологических операций;
- -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;
- -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- -правила утилизации отходов;
- -виды, назначение упаковочных материалов;
- - способы хранения пищевых продуктов;
- -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- -условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;
- -правила оформления заявок на склад;
- – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- -характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- - варианты подбора пряностей и приправ;
- - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
- - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;
- - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;
- - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- -техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи;
- -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

- -методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- -температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;- правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;
- -правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- - требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- -правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- -правила общения с потребителями;
- -базовый словарный запас на иностранном языке;
- -техника общения, ориентированная на потребителя;
- -наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;
- - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);
- - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;
- -принципы организации проработки рецептур;
- -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.

уметь:

- - оценить наличие ресурсов;
- - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
- -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
- -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
- - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;
- - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

- - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции
- -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- - организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
- - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;
- - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;
- - оценивать качество органолептическим способом;
- - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закупки;
- -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию.
- - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- - контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции;
- - организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
- - выбор контейнеров, материалов для упаковки;
- - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования;
- - рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции;
- - вести учет реализованной горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи;
- - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
- - консультировать потребителей;
- - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
- - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептов

конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

- -проводить анализ возможностей организации питания в области:
- - применения сложных, инновационных методов приготовления;
- - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
- - квалификации поваров
- -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
- - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- -изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья
- -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;
- - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;
- - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля ПМ.02«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» -72 часа.

Итоговой формой контроля является *дифференцированный зачет*.

2. Результаты освоения учебной практики профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**», необходимых для освоения ими соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

3. Структура и содержание учебной практики УП.02 профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»,

3.1. Тематический план учебной практики УП.02 профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»,

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессиональной деятельности, тем учебной практики	Всего часов
1	2	3
ОК.01, ОК.04, ОК.07 ПК 2.1. –ПК.2.8	Учебная практика УП.02 Дифференцированный зачёт	72
	Всего:	72

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Вид работ	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».		72	
Тема 2.1 Организация и использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из овощей.	Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из овощей. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок из них.	12	2
Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей.	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей, используя различные способы и приемы приготовления.	12	2
Тема 2.3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы, используя различные способы и приемы приготовления.	12	2
Тема 2.4. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса.	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса, используя различные способы и приемы приготовления	12	2
Тема 2.5. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, используя различные способы и приемы приготовления	12	2
Тема 2.6. Приготовление сложных холодных блюд и соусов. Дифференцированный зачет	Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	12	2

Уровни усвоения:

1. Репродуктивный (восприятие, осмысление, запоминание);
2. Продуктивный (применение знаний по образцу, решение типовых задач, объяснение);
3. Творческий (применение знаний в новой ситуации).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика по ПМ 02.«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессиональной образовательной организации и наставниками базового предприятия реализуется на предприятиях общественного питания, для реализации программы рабочей программы учебной практики используется оборудование:

Занятия учебной практики профессионального модуля проводятся на базе двух лабораторий «Технология приготовления пищи №1», «Технология приготовления пищи №2»

Оборудование лаборатории «Технология приготовления пищи №1»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект контрольно – измерительных материалов;
- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур.

Технологическое оборудование рабочих мест лаборатории:

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| - весы настольные циферблатные | 3 шт.; |
| - ванна для мойки посуды | 1 шт.; |
| - машина взбивальная | 1 шт.; |
| - тестомесильная машина | 1 шт.; |
| - электрический нагреватель | 1 шт.; |
| - водонагреватель электрический | 1 шт.; |
| - производственные столы | 6 шт.; |
| - стеллажи | 2 шт.; |
| - витрина холодильная | 1 шт.; |
| - холодильник | 1 шт.; |
| - плита электрическая 6-комфорочная | 1 шт.; |
| - шкаф жарочный электрический ШПЭСМ-3 | 1 шт.; |
| - электрическая плитка | 1 шт.; |
| - печь конвекционная | 1 шт.; |
| - печь СВЧ | 1 шт.; |
| - вафельница электрическая | 1 шт.; |
| - миксер | 3 шт.; |
| - кипятыльник электрический | 1 шт.; |

- мясорубка 4 шт.

Оборудование лаборатории «Технология приготовления пищи №2»:

- весы настольные циферблатные 3 шт.;

- ванна для мойки посуды 1 шт.;

- тестомесильная машина 1 шт.;

- электрический нагреватель 1 шт.;

- водонагреватель электрический 1 шт.;

- плита электрическая 6-комфорочная 1 шт.;

- шкаф жарочный электрический ШПЭСМ-3 1 шт.;

- электросковорода 1 шт.;

- производственные столы 6 шт.;

- стеллажи для 2 шт.;

- холодильная камера 1 шт.;

- холодильник 1 шт.;

- плита электрическая 6-комфорочная 1 шт.;

- шкаф жарочный электрический ШПЭСМ-3 1 шт.;

- электрическая плитка 1 шт.;

- печь конвекционная 1 шт.;

- печь СВЧ 1 шт.;

- миксер 3 шт.;

- кипяtilьник электрический 1 шт.;

- мармит 1 шт.

- овощерезка 1 шт.

- универсальный привод 1 шт.

- термокотлы 2 шт.

- мясорубка 1 шт.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- аудиозаписи и видеофильмы;
- телевизор

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс РФ.
2. ФГОС СПО по специальности 19.02.10.«Технология продукции общественного питания»
3. Учебный план по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», разработанный в ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

Дополнительные источники:

1. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие, Мн: ООО «Новое знание», 2002г.-799с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2006г. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 1998г. – 272с.
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2006г.- 352 с. (СПО)

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
3. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
4. http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso_myasnye_produkty_i_drujie_zhivotnye_produkty - общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
5. <http://www.culinary.su/pg-id-328.html> - готовим вкусно
6. <http://1000videourokov.ru/kylinariia-video-uroki> - видео уроки по кулинарии

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Занятия проходят по 45 минут с перерывами между уроками не менее 5 минут.

Текущий контроль предусматривает наблюдение за работой студентов, хронометраж процесса приготовления кондитерских изделий, дегустацию, тестирование, устный фронтальный опрос студентов.

Консультации: групповые, проводятся: согласно графика проведения; индивидуальные – по мере необходимости.

Дисциплины и междисциплинарные курсы, изучение которых должно предшествовать освоению учебной практики модуля ПМ 02. **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы может осуществляться мастерами производственного обучения, а также преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения студентами практических работ в соответствии с заданием на практику. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля.

ПМ 02.«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Критерии оценки учебной практики

Промежуточный контроль по окончании практики – дифференцированный зачет (проводится в форме защиты отчета по практике). Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов в следующей сессии.

Оценка	Критерии
5 (отлично)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, в полном объеме выполнил индивидуальное задание, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу
4 (хорошо)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, имеет незначительные замечания по выполнению индивидуального задания, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, оценка руководителя практики за отчет «хорошо», отвечает на вопросы по существу
3 (удовлетворительно)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, индивидуальное задание выполнено в объеме 30%, оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу
2 (неудовлетворительно)	выставляется, если студент не выполнил план прохождения учебной практики, неправильно оформил индивидуальное задание, дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p> <p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями.</p> <p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>	
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Приготовление супов сложного ассортимента.</p> <p>Организация хранения, отпуска супов сложной технологии</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: защиты отчетов по учебной практики</p>
ПК 2. 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление Соусных полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче.</p>	
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</p>	

форм обслуживания	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление сложных горячих блюд из яиц. Приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление горячих блюд сложной технологии из муки. Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	

	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
ПК 2.8Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. Разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные</p> <p>Презентация новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>Совершенствование рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	

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.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> • точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: защиты отчетов по</p>

	<p>шагу;</p> <ul style="list-style-type: none"> • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	учебной и практики
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	