

Комитет образования и науки Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

\_\_\_\_\_  
(Должность, Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
М.П.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

\_\_\_\_\_  
САМОХВАЛОВ С.В.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ ПОВАР**

для специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Волгоград

2023

**Рассмотрено на заседании кафедры**

Профессионального цикла

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Веденеева Л.В.

**Одобрено**

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ Тазов А.М.

Заместитель директора по ПО

\_\_\_\_\_ Николаева Н.В.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

**Разработчик:**

Преподаватель ГБПОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»

Чернецова Л.В.

**Эксперты****Внутренняя экспертиза**

Заведующий методическим отделом

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса  
и торговли»

\_\_\_\_\_ Ясавнина С.Н.

Содержательная  
экспертиза

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

**Внешняя экспертиза**Содержательная  
экспертиза

\_\_\_\_\_

Название организации

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

М.П.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы производственной практики.....	4
2. Структура и содержание производственно практики.....	9
3. Условия реализации программы производственно практики .....	18
4. Контроль и оценка результатов освоения производственно практики.....	21

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических, профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и хранению кулинарной продукции функционального питания, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.3. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кулинарной продукции функционального питания, в том числе авторских, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## Спецификация ПК разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, хранения и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для функционального питания			
<b>ПК 7.1.-7.3.</b>	<b>Ресурсное обеспечение</b> выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>оценить наличие ресурсов;</b></li> <li>- <b>составить заявку и обеспечить получение продуктов,</b> полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>- <b>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности</b> при выполнении работ;</li> <li>- <b>санитарно-гигиенические требования</b> к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации;</li> <li>- <b>требования системы качества,</b> в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</li> <li>- <b>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</b> производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- <b>организация работ по приготовлению</b> блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- <b>методы контроля качества сырья, продуктов,</b> качества выполнения</li> </ul>
	<b>Распределение заданий и проведение инструктажа</b> на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>распределять задания между подчиненными</b> в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- <b>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации</b> производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- <b>разъяснять ответственность</b> за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- <b>демонстрировать приемы рационального размещения</b> оборудования на рабочем месте</li> </ul>	

	<p><b>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</b></p>	<p>повара</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте</b> оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- <b>контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования</b> к работе;</li> <li>- <b>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- <b>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</b></li> <li>- <b>контролировать выполнение требований стандартов чистоты</b> при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- <b>контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовой</b> кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>работ подчиненными;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- важность постоянного контроля приготовления качественной продукции работниками производства;</li> <li>- <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности при приготовлении кулинарной продукции для функционального питания;</li> <li>- <b>последовательность выполнения технологических операций;</b></li> <li>- <b>современные, инновационные методы приготовления</b> блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для функционального питания;</li> <li>- <b>возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</b></li> <li>- <b>правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</b></li> <li>- <b>правила утилизации отходов;</b></li> <li>- <b>виды, назначение упаковочных материалов,</b></li> <li>- <b>способы хранения пищевых продуктов;</b></li> <li>- <b>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки</b> на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для функционального питания;</li> <li>- <b>условия, сроки, способы хранения</b> готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания;</li> <li>- <b>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых</b> продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента функционального питания;</li> <li>- <b>правила оформления заявок на склад</b></li> </ul>
ОК.01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных</p>

	<p>решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценивание рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценок и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>областях.</p> <p>Методы работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов при решении задач в профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечение ресурсосбережением на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания			
<b>ПК 7.1, 7.2, 7.3.</b>	<p><b>Контроль подготовки основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- <b>контролировать наличие, хранение и расход запасов</b>, продуктов на производстве;</p> <p>- <b>контролировать, осуществлять выбор</b> в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность <b>основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- <b>сочетать</b> основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, закусок, напитков, кулинарных изделий для функционального питания;</p> <p>- контролировать, осуществлять <b>взвешивание, измерение</b> продуктов, входящих в состав кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>- <b>осуществлять взаимозаменяемость продуктов</b> в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- <b>использовать региональное</b></p>	<p>- <b>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов</b> разнообразного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>- <b>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>- <b>характеристика региональных видов сырья</b>, продуктов;</p> <p>- <b>нормы, правила взаимозаменяемости</b> сырья и продуктов</p> <p>- <b>пищевая, энергетическая ценность</b> сырья, продуктов, готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания;</p> <p>- <b>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами</b> для создания гармоничной кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания;</p> <p>- <b>варианты подбора пряностей и</b></p>

		<p><b>сырье, продукты</b> для приготовления кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания</p>	<p><b>приправ;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>ассортимент вкусовых добавок,</b> соусов, заправок, заготовок, других полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- <b>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</b> и производственного инвентаря;</li> <li>- <b>правила охлаждения и замораживания, размораживания</b> заготовок для кулинарной продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- <b>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</b></li> <li>- <b>современные, инновационные методы приготовления</b> кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания;</li> <li>- <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области приготовления кулинарной продукции для функционального питания;</li> <li>- <b>способы оптимизации процессов приготовления</b> с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>
	<p><b>Контроль и ведение процессов приготовления супов для функционального питания</b></p>	<p><b>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления</b> в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p><b>-изменять, адаптировать рецептуру,</b> 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.;</p> <p><b>- организовывать процесс приготовления и готовить супы,</b> разнообразного ассортимента для функционального питания;</p> <p><b>- минимизировать потери</b> питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p><b>- обеспечивать безопасность</b> супов для потребителей функционального питания;</p> <p><b>- определять степень готовности, доводить до вкуса</b> супы разнообразного ассортимента для потребителей функционального питания;</p> <p><b>- оценивать качество</b> органолептическим способом;</p> <p><b>- предупреждать</b> в процессе приготовления, <b>выявлять и исправлять исправимые дефекты,</b> отбраковывать недоброкачественные блюда,</p> <p><b>-охлаждать и замораживать, размораживать</b> отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы</p>	
<b>ОК. 01</b>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составлять план действия,</p> <p>Определять необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах;</p> <p>Реализовывать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценивания результатов при решении задач в профессиональной деятельности</p>

	числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценивание рисков на каждом шагу. Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценок и рекомендаций по улучшению плана.	с помощью наставника).	
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

### 1.3. База практики

Программа производственной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную практику.

Распределение прохождения практики по разделам и темам по времени прохождения (часам, дням) приведены в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия питания, обслуживающие социальный контингент потребителей (школы, детские сады, больницы, санатории, профилактории), оснащенные необходимыми средствами для проведения практических работ по освоению профессиональных компетенций по ПМ07.

### 1.4. Организация практики

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по профессии;
- План-график консультаций и проведения контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;

- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование выполнения программы производственной практики и условий проведения практики организациями;
- контролирование выполнения требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение обязанностей поваров функционального питания, в качестве дублера.

### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля ПМ07:**

всего – производственной практики по специальности – **150** часов

в том числе:

по МДК 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд функционального питания – 90 часов;

по МДК 07.02 Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд функционального питания – 60 часов

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем производственной практики и виды работы**

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем часов
ПК 7.1.-7.3. ОК.	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания	42
ПК 7.1, 7.2, 7.3.ОК.	<b>Раздел 2.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания	108
	Всего	150
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>(зачет)</b>

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики ПМ07

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) производственной практики	Виды работ и содержание выполнения работ	Кол-во часов
ПК 7.1.7.3. ОК 01-07.	<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания</b>		<b>42</b>
	<b>1. Вводное занятие</b>	<p>Прохождение всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности на предприятии (базе практики).</p> <p>Ознакомление с технологическим процессом, составом помещений, их назначением на предприятии с организацией функционального питания – базы практики.</p> <p>Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к процессам приема сырья, продуктов, производства и подготовки кулинарной продукции функционального питания к реализации при выполнении работ на предприятии (базе практики).</p> <p>Ознакомление с требованиями системы качества, в том числе системой анализа, оценками и методами управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) при выполнении работ на предприятии (базе практики).</p> <p>Ознакомление с темами разделов тематического плана прохождения производственной практики и графиком прохождения (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам).</p> <p>Ознакомление студентов с ведением отчетности и критериями оценок по итогам производственной практики</p>	<b>6</b>
	<b>2. Выполнение производственной деятельности по организации приема сырья, продуктов, полуфабрикатов в складских помещениях</b>	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания по организации приема сырья, продуктов в складские помещения предприятия, работа с поставщиками, анализ качества и количества поставляемого сырья, продуктов, полуфабрикатов, соответствия сопровождаемых документов, поданных заявок с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Анализ получаемого сырья, с учетом регионального, выпускаемого ассортимента и рекомендации по его совершенствованию.</p> <p>Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в складских помещениях предприятия. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом, производственной программы предприятия). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в</p>	<b>6</b>

		<p>соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет складского и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы на производстве).</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).</p>	
	<p><b>3. Выполнение производственной деятельности по организации работ в овощном цехе</b></p>	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в овощном цехе. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству сырья, продуктов, расходных материалов, в том числе региональных. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы на производстве).</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).</p>	6
	<p><b>4. Выполнение производственной деятельности по организации работ в мясном (мясо - рыбном, птице - гольевом) цехе</b></p>	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в мясном (мясо - рыбном, птице - гольевом) цехе. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Анализ выпускаемого ассортимента полуфабрикатов и рекомендации по его совершенствованию. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в</p>	6

		<p>соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы на производстве).</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).</p>	
	<p><b>5. Выполнение производственной деятельности по организации работ в горячем цехе (в суповом и соусном отделении)</b></p>	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению горячих блюд, соусов, гарниров, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой горячего цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Анализ выпускаемого ассортимента и рекомендации по его совершенствованию в зависимости от категории потребителей. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы на производстве).</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).</p>	<b>6</b>
	<p><b>6. Выполнение производственной деятельности по организации работ в холодном цехе</b></p>	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению холодных блюд, соусов, гарниров, закусок, напитков функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой холодного цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Анализ выпускаемого ассортимента и рекомендации по его совершенствованию в зависимости от категории потребителей. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики</p>	<b>6</b>

		по результатам работы на производстве). Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).	
	<b>7. Выполнение производственной деятельности по организации работ при реализации готовой продукции</b>	Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по реализации (презентации) кулинарной продукции функционального питания, в том числе порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления готовой кулинарной продукции для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по упаковке кулинарной продукции функционального питания на вынос и для транспортирования, организации хранения кулинарной продукции функционального питания на раздаче, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).	<b>6</b>
ПК 7.2, 7.3.ОК.	<b>Раздел 2.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания		<b>108</b>
	<b>1. Вводное занятие</b>	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности. Ознакомление с технологическим процессом, составом помещений, их назначением на предприятии с организацией функционального питания – базы практики. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к процессам приема сырья, продуктов, производства и подготовки кулинарной продукции функционального питания к реализации при выполнении работ на предприятии (базе практики). Ознакомление с требованиями системы качества, в том числе системой анализа, оценками и методами управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) при выполнении работ на предприятии (базе практики).	<b>6</b>

		<p>Ознакомление с темами разделов тематического плана прохождения производственной практики и графиком прохождения (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам).</p> <p>Ознакомление студентов с ведением отчетности и критериями оценок по итогам производственной практики</p>	
	<p><b>2. Выполнение производственной деятельности при приеме сырья, продуктов, полуфабрикатов в складских помещениях</b></p>	<p>Получение задания по приему сырья, продуктов, полуфабрикатов в складских помещениях в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики, в том числе и для функционального питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приему разнообразного сырья в соответствии заданием (заказом), производственной программой предприятия с организацией функционального питания.</p> <p>Прием по количеству и качеству сырья, продуктов, расходных материалов. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Выполнение технологических операций по хранению сырья, продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выбор методов складирования, условий хранения. Участие в оформлении товарно - транспортных документов, приеме и чтении поступающих документов и их соответствия поступающей продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения правил приема заказа, санитарно-гигиенических требований, точности выбора режимов и способов хранения и т.д.).</p>	6
	<p><b>3. Выполнение производственной деятельности в овощном цехе</b></p>	<p>Получение задания по приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов в овощном цехе в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов в соответствии с заданием (заказом), производственной программой предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления полуфабрикатов для функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.).</p>	6
	<p><b>4. Выполнение производственной</b></p>	<p>Получение задания по приготовлению полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в мясном (мясо - рыбном, птице - гольевом) цехе в соответствии с полученным заданием (заказом),</p>	12

	<p><b>деятельности в мясном (мясо - рыбном, птице - гольевом) цехе</b></p>	<p>производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления полуфабрикатов для функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
	<p><b>5.1. Выполнение производственной деятельности в горячем цехе, суповом отделении</b></p>	<p>Получение задания по приготовлению горячей готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих супов, бульонов, готовых вторых блюд (отварных), закусок, гарниров, сладких блюд, напитков для функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции для функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	30
	<p><b>5.2. Выполнение производственной деятельности в горячем цехе, соусном отделении</b></p>	<p>Получение задания по приготовлению горячей готовой кулинарной продукции в горячем цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих закусок, готовых вторых блюд (припущенных, тушеных, запеченных), сладких блюд, напитков кулинарных изделий для функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой</p>	24

		<p>предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой кулинарной продукции для функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
	<p><b>6. Выполнение производственной деятельности в холодном цехе</b></p>	<p>Получение задания по приготовлению холодной готовой кулинарной продукции в холодном цехе, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных супов, соусов, готовых холодных блюд, закусок, гарниров, сладких блюд, напитков, для функционального питания, в соответствии заданием (заказом), производственной программой предприятия с организацией функционального питания для разных категорий потребителя. Выбор способов обработки, комбинирование различных способов обработки и использование современных методов приготовления готовой холодной кулинарной продукции для функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	12
	<p><b>7. Выполнение производственной деятельности при реализации готовой продукции</b></p>	<p>Получение задания по подготовке к реализации готовой кулинарной продукции на раздаче, в соответствии с полученным заданием (заказом), производственной программой предприятия, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, изделий (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд функционального питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выполнение заданий по выбору режимов хранения готовой кулинарной продукции на раздаче, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции и обеспечения требуемой температуры отпуска блюд, изделий потребителю разных категорий.</p> <p>Подготовка готовых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание с учетом обеспечения безопасности). Упаковка готовых блюд, изделий на вынос и для транспортирования.</p>	12

		<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, изделий функционального питания в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Составление отчета в соответствии с положением о практике и методическими рекомендациями по составлению отчета по производственной практике.</p>	
--	--	--	--

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **производственных цехов** (заготовочных, доготовочных, мучного) на предприятии питания (базе практики).

А так же:

- Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

- Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации (рабочая тетрадь, методические рекомендации);

- комплект нормативной документации.

- Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце).

- Технические средства обучения:

ПК каждому обучающемуся на подгруппу;

- проектор,

- фото- камера;

- принтер;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

- калькулятор, письменные принадлежности.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на предприятиях питания:**

Наименование цеха и рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
1	2	3
<b>Мясо- рыбный цех</b>	– Ванна моечная	– кастрюли;
	– Разрубочный стул	– разделочные доски;
	– Стол производственный	– Ножи мясо и рыборазделочные производственные;
	– Универсальный привод	
	– Стеллаж передвижной	
	– Мясорубка	
	– Куттер (Бликсер)	
	– Холодильный шкаф	
<b>Овощной цех</b>	– Рыбчистка	
	– Ванна моечная	– Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки овощей, для удаления глазков,
	– Картофелечистка	– Терки для овощей
	– Стол для дочистки картофеля и корнеплодов	– Приспособление для протирания овощей
	– Стол производственный	– Контейнеры для хранения очищенных овощей
	– Универсальный привод	– Бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки
	– Холодильный шкаф	– наплитная посуда
	– Стол для чистки лука	– гастроемкости, ножи, лопатки, доски разделочные,
<b>Мучной цех</b>	– Подтоварник	– Противни
	– Пароконвектоматы	– Кондитерские листы
	– Жарочный шкаф	
	– Пекарский шкаф	
	– Тестомесы	
	– Весы	
	– Плиты для варки сиропов	
	– Взбивалки	
	– Миксеры	
	– Столы производственные	
	– Стеллажи (стационарные и	

передвижные)

<b>Горячий цех</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Расстоечные шкафы</li><li>– электроплита;</li><li>- гриль;</li><li>– котел пищеварочный;</li><li>– кипятильник непрерывного действия;</li><li>– шкаф жарочный;</li><li>– пароконвектомат;</li><li>– универсальный привод;</li><li>– холодильный шкаф;</li><li>– шкаф шоковой заморозки;</li><li>– блендер;</li><li>– весы настольные;</li><li>– рабочий стол;</li><li>- моечные ванны</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>кастрюли(кастрюли, карабины для варки рыбы);</li><li>– сотейники;</li><li>– сковороды;</li><li>– разделочные доски;</li><li>– ножи;</li><li>– гастроемкости;</li><li>– сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой;</li><li>– грохот</li></ul>
<b>Холодный цех</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- холодильные шкафы</li><li>– универсальный привод;</li><li>– холодильные прилавки;</li><li>– шкаф шоковой заморозки;</li><li>– блендер;</li><li>- слайсер;</li><li>- соковыжималка;</li><li>– весы настольные;</li><li>– рабочий стол;</li><li>– горка для гарниров;</li><li>– моечная ванна;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– кастрюли;</li><li>– разделочные доски;</li><li>– ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;</li><li>– гастроемкости;</li><li>– скребок для масла;</li><li>– ручной маслоделитель;</li><li>– приспособление для украшения овощей;</li><li>– яйцезрезка;</li><li>– формочки для заливных блюд;</li><li>- формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;</li><li>– лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд;</li><li>–вилка поварская;</li><li>- тарелки;</li><li>- ложки, вилки, креманки;</li></ul>

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 07 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд функционального питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является освоение **МДК 07. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд функционального питания и МДК 07. 02. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд функционального питания.**

При проведении производственной практики в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Основные источники:**

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. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
28. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

### **36. (Электронные)**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

*(электронные)*

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные и общие компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценок
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению блюд, кулинарных изделий, закусок функционального питания			
ПК 7.1., 7.2, 7.3. ОК	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul> <p><b>Действия:</b></p> <p><b>Ресурсное обеспечение</b> выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p><b>Распределение заданий и проведение инструктажа</b> на рабочем месте повара</p> <p><b>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды</b> в соответствии с заданиями;</p> <p><b>распределять задания между подчиненными</b> в соответствии с их квалификацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию кулинарной продукции функционального питания</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка заданий при выполнении на производственной практике;</li> <li>- защита отчетов по производственной практике;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка сформированных ПК и ОК. на демонстрационном</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций,</p>

		экзамене	регламентов -Рациональность действий и т.д. - Правильное выполнение заданий в полном объеме
<b>Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания</b>			
ПК 7.1., 7.2, 7.3. ОК	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>контролировать наличие, хранение и расход запасов</b>, продуктов на производстве;</li> <li>- <b>контролировать, осуществлять выбор</b> в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность <b>основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- <b>сочетать</b> основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- контролировать, осуществлять <b>взвешивание, измерение</b> продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-<b>осуществлять взаимозаменяемость продуктов</b> в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-<b>использовать региональное сырье, продукты</b> для приготовления горячей кулинарной продукции</li> <li>-<b>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления</b> в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-<b>изменять, адаптировать рецептуру</b>, 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.;</li> <li>- <b>организовывать приготовление, готовить</b> 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;</li> <li>- <b>минимизировать потери</b> питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- <b>обеспечивать безопасность</b> готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>- <b>определять степень готовности, доводить до вкуса</b> супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- <b>оценивать качество</b> органолептическим способом;</li> <li>- <b>предупреждать</b> в процессе приготовления, <b>выявлять и исправлять исправимые дефекты</b>, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>-<b>охлаждать и замораживать, размораживать</b> отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;</li> </ul> <p><b>Действия:</b></p> <p><b>Контроль за подготовкой основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов с учетом</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка заданий на производственной практике;</li> <li>- защита отчетов по производственной практике</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по производственной практике;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по производственной</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>

	требований к безопасности пищевых продуктов <b>Контроль и ведение процессов приготовления</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<i>практике</i>  <b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированных ПК и ОК на демонстрационном экзамене	-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме
--	---	---	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>понимание значимости</b> профессии через осознанное стремление к применению теоретических знаний на практике: - точно и в срок выполняет задания на учебной практике; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения заданий на учебной практике.	<b>оценка деятельности</b> обучающегося в процессе освоения программы производственной практики при выполнении работ на производственной практике методом наблюдения
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<b>верность и точность</b> при организации собственной деятельности: - организует рабочее место в соответствии с производственными заданиями и требованиями по охране труда; - подбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; - использует методы профессиональной профилактики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения заданий во время учебной практики; - составляет алгоритм занятия и выполняет действия на учебной практике.	<b>моделирование практических ситуаций</b> в области профессиональной деятельности; наблюдение и оценка профессиональной деятельности при выполнении работ на производственной практике.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<b>выбор и эффективность решений</b> в стандартных и не стандартных профессиональных ситуациях; <b>способность принимать решения</b> и нести за них ответственность: -владеет профессиональной терминологией, определениями, обозначениями и др.; - владеет различными методиками поиска информации; - выделяет основные, характеризующие процесс параметры; - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, качества готовой продукции требованиям к качеству;	<b>оценка деятельности</b> обучающегося в процессе освоения программы производственной практики при выполнении работ на производственной практике методом наблюдения.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга;</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте.</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p><b>оперативность поиска и использования</b> необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p><b>эффективность использования</b> различных источников информации, включая электронные:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет операции по сбору, продуцированию, накоплению, хранению, анализу и передаче информации;</li> <li>- использует новые виды сырья оборудование, технологии и т.д.</li> </ul>	<b>оценка деятельности</b> обучающегося в процессе освоения программы производственной практике при выполнении работ на производственной практике методом наблюдения.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<p><b>выбирать и оценивать, эффективно использовать в работе</b> «Консультант Плюс» и «Гарант», интернет технологий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена;</li> <li>- осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет.</li> <li>- разрабатывает и представляет компьютерные презентации;</li> <li>- осуществляет обучение с использованием ПК .</li> </ul>	<b>текущий контроль и оценка результатов</b> использования обучающимся информационно-коммуникационных технологий в процессе освоения программы производственной практики при выполнении работ на производственной практике методом наблюдения.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p><b>коммуникабельность</b> при взаимодействии студентов с наставниками, мастерами производственного обучения, преподавателями и коллективом предприятия в ходе обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса на учебной практике;</li> <li>- устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения;</li> <li>- аргументирует и обосновывает свою точку зрения;</li> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</li> <li>- активно работает в группе;</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на учебной практике на производстве с любыми коллегами.</li> </ul>	<b>оценка</b> уровня развития коммуникативных и организаторских умений обучающегося в процессе освоения рабочей программы производственной практики, при выполнении работ на производственной практике методом наблюдения
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных,	<b>ответственность</b> за качество, точность и правильность ведения технологических процессов:	<b>моделирование практических ситуаций</b> в области профессиональной деятельности;

организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по подготовке сырья к производству;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях;</li> <li>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии;</li> </ul>	наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<p><b>своевременно определять необходимость</b> процесса профессионального самосовершенствования и повышения квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование внеурочной работы;</li> <li>- постоянное самообразование.</li> </ul>	<b>текущий контроль и оценка</b> плана профессионального самосовершенствования; наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<p><b>применение практического опыта</b> в области составления и использования технологической документации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное чтение технологической документации</li> <li>- демонстрирует применение знаний современных технологий по приготовлению кулинарных и кондитерских изделий</li> </ul>	<b>текущий контроль и оценка</b> плана профессионального самосовершенствования; наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по учебной практике

