

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА**

МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ РМАТ

КОЛЛЕДЖ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА



Утверждаю:
Проректор РМАТ-Директор
Московского филиала

Соколов А.С.

« 08 » 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Москва

Одобрена
Методическим советом
Колледжа гостиничного
Московского филиала РМАТ

Разработана
на основе Федерального Государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования 19.02.10.
«Технология продукции общественного питания»

Протокол № 1 от 30.08 2016г.

Директор
Колледжа гостиничного сервиса

МФ РМАТ

Козловская Л.В. Козловская

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

Колледжа гостиничного сервиса

МФ РМАТ

Молокеева Н.А. Молокеедова

Разработчик: Молокеедова Н.А., зам.директора по учебно-производственной работе
Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО

Рецензент: Савельев Д.И., шеф-повар ООО «Ресторанный комплекс «Гамма-Дельта»

Программа пересмотрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № 1 от 30.08.17 20 г.

Председатель Методического совета

Табенкина

Т.М. Табенкина

Программа пересмотрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № _____ от _____ 20 г.

Председатель Методического совета _____ Т.М. Табенкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	стр. 3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПМ.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПМ.2 .Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПМ.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля при прохождении практики должен:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- **Вид профессиональной деятельности:**

- *Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;*

иметь практический опыт:

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

- **Вид профессиональной деятельности:**

- *Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;*

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд ;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд;
- приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

• **Вид профессиональной деятельности:**

- .Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;
- приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных соусов.

уметь:

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:

Всего: 3 недели, 108 часов производственной (по профилю специальности)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности

ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификаций
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля*	Всего часов на практику	Практика			
			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	курс	семестр
1	2	3	4	5	6	
ПК 1 - 3	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	108	-	108	4	7

* Раздел профессионального модуля может состоять из соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.1. Тематический план

Таблица 2

№	Виды работ	Учебная практика (час)	Производственная практика (час)
Тема 1.1.	<ul style="list-style-type: none"> - Работа с документацией по сложной холодной кулинарной продукции - производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; 	-	6
Тема 1.2.	<ul style="list-style-type: none"> -организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - безопасно пользоваться производственным инвентарем, технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; 	-	18
Тема 1.3.	<ul style="list-style-type: none"> выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. 	-	6
Тема 2.1.	<ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов; -организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; - безопасно пользоваться производственным инвентарем, технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; 	-	6
Тема 2.2.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. 	-	12

Тема 3.1.	-организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок; - сервировать и оформлять канапе, легкие и сложные холодные закуски;	-	18
Тема 3.2.	-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.	-	6
Тема 4.1.	-производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд;	-	6
Тема 4.2.	-организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд; - безопасно пользоваться производственным инвентарем, технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; - осуществлять приготовление сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформлять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы; - декорировать сложные холодные блюда; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.	-	30
	Всего:	-	108

3.2. 1. Содержание производственной практики по профилю специальности

Таблица 3

Индекс модуля, МДК	Раздел №	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций	
					ОК	ПК
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК 1 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Раздел 1. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции	- производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - безопасно пользоваться производственным инвентарем, технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.	- Сбор и анализ информации по современным кулинарным технологиям и техническому оснащению технологических процессов производства сложной холодной кулинарной продукции, использование ее для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям). - Составление ассортимента для сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией - Расчет выхода массы сырья и полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). - Анализ организации технологических линий, рабочих мест холодного цеха по результатам работы на производственной практике (по профилю специальности).	30	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 2.1 - ПК 2.3

<p>МДК 1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Раздел 2 Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов</p>	<p>-производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов; -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов; -организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; - безопасно пользоваться производственным инвентарем, технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; - осуществлять приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</p>	<p>- Сбор и анализ информации по современным кулинарным технологиям и техническому оснащению технологических процессов сложных холодных соусов использование ее для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям). - приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов - выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных соусов; - оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами. - анализ организации рабочих мест по приготовлению, оформлению и отпуску сложных холодных соусов по результатам работы на производственной практике (по профилю специальности).</p>	<p>18</p>	<p>ОК1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.</p>	<p>ПК.2.1.</p>
				<p>18</p>		

<p>МДК 1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Раздел 3 Приготовлени е, оформление и отпуск канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>-организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок; - сервировать и оформлять канапе, легкие и сложные холодные закуски; -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</p>	<p>- Сбор и анализ информации по современным способам приготовления, оформления и отпуска канапе, легких и сложных холодных закусок, современной терминологии, новых видов оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, используемых для их приготовления. Разработка компьютерных презентаций по темам индивидуальных заданий. - сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок; - оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами. - анализ организации рабочих мест холодного цеха по результатам работы на производственной практике (по профилю специальности).</p>	<p>24</p>	<p>ОК1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.</p>	<p>ПК.2.2.</p>
				<p>24</p>		
<p>МДК 1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Раздел 4 Приготовлени е, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>-производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд; -организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд; - безопасно пользоваться производственным инвентарем,</p>	<p>- Сбор и анализ информации по современным способам приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, новым видам оборудования, посуды, инвентаря, инструментов. Разработка компьютерных презентаций по темам индивидуальных заданий. - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</p>	<p>36</p>	<p>ОК1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.</p>	<p>ПК.2.3</p>

		<p>технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформлять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы; декорировать сложные холодные блюда; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. 	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; - организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд; - приготовление сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирование сложных холодных блюд; - выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; - выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд; - оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами - анализ организации технологических линий по обработке птицы и приготовлению полуфабрикатов из нее по результатам работы на производственной практике (по профилю специальности). 		
				36	
			Итого:	108	

Производственная практика (по профилю специальности)

Виды работ:

- производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем, технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- осуществлять приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировать и оформлять канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформлять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
- декорировать сложных холодных блюд;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

108

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

1. - Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);
2. - программа учебной практики;
3. - программа производственной практики;
4. - договор с организацией на проведение практики;
5. - календарно-тематический план;
6. - приказ о назначении руководителя практики от колледжа и распределении студентов по базам практики;
7. - график консультаций;
8. - дневники по учебной и производственной практике;
9. - аттестационные листы.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Индивидуальные задания по производственной практике 4 курс 7 семестр (3 недели)

1. -производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
2. -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
3. -организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
4. - приготовление канапе, тартара с помидорами и авокадо
5. - приготовление утиного паштета с оливками)
6. - приготовление мусса из ветчины
7. - приготовление террина из смешенного мяса
8. -безопасно пользоваться производственным инвентарем, технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
9. -осуществлять приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь);
10. -сервировать и оформлять канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформлять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
11. -декорировать блюда сложными холодными соусами;
12. -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
13. -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
14. -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

4.3. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

- Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю изучаемых модулей.

Мастера: - с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1–го раза в 3 года.

- Разрабатывает тематику заданий для студентов;
- Проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- Принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещением их по видам работ;
- Осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- Формирует группы для проведения практики;
- Проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- Проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая в организации, участвующие в проведении практики;
- Оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими заданий и сборе материалов к отчету;
- Контролирует условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- Определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных в ходе прохождения практики;
- Разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Требования к руководителям практики от организации:

- Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- Согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику
- Участвуют в организации и проведении зачета по практике;

- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценки таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктажи со студентами по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.].
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 Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
5. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.
7. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 10 с.
8. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.
9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2013.- III, 10 с.
11. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2013.- III, 10 с.

12. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.
13. 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, 2012. – III, 10 с.
14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2012. – III, 11 с.
15. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
16. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
17. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: практикум. . – М.: Издательский центр «Академия», 2014, 2016.
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
19. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. – М.: Хлебпродинформ», 2002
20. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. – М.: «Хлебпродинформ», 2004
21. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпродинформ», 1996
22. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: «Хлебпродинформ», 2006
23. «WorldSkills Russia» - *Техническое описание Поварское дело; Список продуктов; Организация – Правила безопасности и санитарные нормы.*

Дополнительные источники

1. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания: рыба и рыбные товары. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
2. Кухни народов мира. Комсомольская правда. DirectMEDIA
3. Жданов И. Про макароны. - М.: Эксмо, 2007.

Интернет-источники:

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

Реализация программы модуля предполагает концентрированную производственную практику, которые проводятся в организациях на базе предприятий, с которыми заключены соответствующие договора.

По результатам практики руководителями практики от предприятий и от образовательного учреждения характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник. По результатам практики обучающимся составляется отчет. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся выполняет аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Индивидуальное задание выполняется в виде презентации.

Производственная (по профилю специальности) практика завершаются дифференцированным зачетом при условии наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>-разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с типом и классом предприятия; -оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к канапе, легким и сложным холодным закускам; -обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -точность расчета количества сырья и выхода готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; -обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок и правилами безопасной эксплуатации; -демонстрация соблюдения санитарно-</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся - при выполнении работ на производственной практике; - экзамена (квалификационного) по модулю</p>

	<p>гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи, сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>-демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>-демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	
<p>ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>-разработка ассортимента сложных холодных соусов в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к холодным соусам сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода сложных холодных соусов;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления соусов и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации сложных холодных</p>	

	<p>соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умений в приготовлении сложных соусов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности сложных холодных соусов; -правильность проведения контроля качества и безопасности сложных холодных соусов, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи сложных холодных соусов; -демонстрация умений в составлении технологических карт; -демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении сложных холодных соусов. 	
<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с типом и классом предприятия; -оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -точность расчета количества сырья и выхода готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и правилами безопасной эксплуатации; 	

	<p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении, сервировке сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</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 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> -участие в работе научно-студенческих обществ; -выступления на научно-практических конференциях; -активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства; -активное участие в общественной жизни колледжа; -демонстрация понимания 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении работ на производственной

	<p>значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике;</p> <p>-высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</p>	<p>практике;</p> <p>- при проведении зачета</p>
<p>ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>-Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</p>	
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>-Анализ профессиональных ситуаций;</p> <p>-Решение стандартных и нестандартных задач</p>	
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>-Эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>-Использование различных источников, включая электронные при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики</p>	
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>-Использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ</p>	
<p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>взаимодействие:</p> <p>-с обучающимися при теориями, мастерами в ходе обучения;</p> <p>-проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, проектов;</p> <p>-с преподавателями, мастерами в ходе обучения;</p> <p>-с потребителями и коллегами в ходе производственной практики</p>	
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>-самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов);</p>	

	-ответственность за результат выполнения заданий	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности	-адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; -проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики	

Разработчик:

Колледж гостиничного сервиса
Московского филиала РМАТ,
зам. директора колледжа
по учебно-производственной работе

Молокошова Н.А.