

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А.Виноградова

«29» августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,
напитков разнообразного ассортимента**

Профессия среднего профессионального
образования

43.01.09 Повар, кондитер

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор Филиала

«Номер 1» ООО «Комбинат питания

«Экопродукт»

Т.И.Александрова



г.о.Электросталь, 2018г.

Рабочая программа УП и ПП по ПМ.04«Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1578. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23 декабря 2016 г. Регистрационный № 44915).

2. Учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного «15» июня 2018 г. №155-о

3. Примерной основной образовательной программы

4. В соответствии с профессиональным стандартом 43.01.09 Повар, кондитер,

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

Автор программы: Михайличенко Л.Б., мастер п./о



Фамилия И.О.,

должность,

подпись

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Протокол заседания № 1 от «29» 08. 2018г.

Председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Савельева А.В.



Фамилия И.О.,

подпись

Содержание

1. Паспорт программы практики

- 1.1. Область применения программы практики
- 1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам
- 1.3. Место практики в структуре ОПОП
- 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики
- 1.5. Место прохождения практики

2. Результаты освоения программы практики

3. Структура и содержание практики

4. Условия реализации программы практики

- 4.1. Требования к проведению практики
- 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов практики

6. Аттестация по итогам практики

Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы учебной и производственной практики

(далее УП.04 и ПП.04)

Программа УП.04 и ПП.04— является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер *части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций:*

ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи УП.04 и ПП.04, требования к результатам

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по ППКРС, формирование ОК и ПК, а также приобретение опыта практической работы.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

приобрести практический опыт:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

знания:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

умения:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Место УП.04 и ПП.04 в структуре ОПОП

УП.04 и ПП.04 проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, при прохождении междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Сроки проведения УП.04 и ПП.04 определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе, в 1-2 семестре.

Трудоемкость практики отражена в прилагаемой таблице:

№ п/п	Индекс практики	Индекс модуля	Сроки проведения	Коды формируемых компетенций	Место проведения	Рассредот. или концентр.	Кол-во часов
1.	УП.04	ПМ.04	2 недели	ОК1-11; ПК4.1-4.5;	Учебная мастерская	Концентрир.	72
2.	ПП.04	ПМ.04	3 недели	ОК1-11; ПК4.1-4.5	Предприятия работодателей	Концентрир.	108
ВСЕГО:							180

1.5. Место прохождения УП.04 и ПП.04

Учебная практика осуществляется в учебной лаборатории поваров, а производственная практика осуществляется

на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и И.П. Черняков кафе «Огонек», ООО кафе «Тройка», ООО кафе «Олимп», ООО кафе «Восточное», ООО «Волна», И.П. Казанцева кафе «Капра», направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по УП.04 и ПП.04, по результатам которых определяется степень усвоения каждым обучающимся пройденного материала и намечаются меры к устранению отставания отдельных обучающихся. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой.

2. Результаты освоения программы УП.04и ПП.04

Результатом прохождения учебной и производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД4Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта:

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	«Приготовление кондитерских изделий»
<i>Обобщенная трудовая функция,</i> Код А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
Трудовая функция А/01.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Трудовое действие	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>
Умение	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
Знание	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Трудовая функция А/02.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие	<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>
Умение	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>
Знание	<p>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</p> <p>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</p>

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

Наименование основных видов деятельности	Наименование МДК профессионального модуля	уровень (подуровень) квалификации
Обобщенная трудовая функция: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	МДК.04.01, МДК.04.02	3

3. Структура и содержание УП.04 и ПП.04

Тематический план и содержание программы практики

№ п/п	Наименование тем и их содержание	Кол-во часов
	УП.04 по ПМ.04	72:
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для десертов, напитков разнообразного ассортимента из плодов и ягод. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места обучающихся.	6
2	Подготовка консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод.	6

3	Подготовка желирующих веществ, сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов.	6
4	Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – натуральных фруктов и ягод..	6
5	Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – компотов и фруктов в сиропе	6
6	Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – киселей.	6
7	Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – желе, муссов	6
8	Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд - блинчиков.	6
9	Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд –суфле, пудингов.	6
10	Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков.	6
11	Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков.	6
12	Дифференцированный зачет Приготовление блюда «Сладкие роллы из блинчиков»	6
	ПП-04 по ПМ 0.4	108:

1	<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для десертов, напитков разнообразного ассортимента из плодов и ягод. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места обучающихся.</p> <p>Механическая кулинарная обработка свежих плодов и ягод. Использование .</p> <p>Подготовка консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод.</p> <p>Подготовка желирующих веществ, сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – натуральных фруктов и ягод.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – компотов и фруктов в сиропе</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – желированных сладких блюд (киселей)</p>	36
2	<p>Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – желе.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – муссов</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд - блинчиков.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд – блюд из яблок.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд – суфле.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд – пудингов.</p>	36
3	<p>Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков- фруктово-ягодных напитков (смузи)</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков- фруктово-ягодных напитков (лимонада).</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков- кваса.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков- чай, кофе.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков- какао, шоколад.</p> <p>Дифференцированный зачет «Приготовление блюда «Пудинг сухарный»</p>	36

4. Условия реализации программы УП.04 и ПП.04

4.1. Требования к проведению учебной и производственной практики

На прохождение ежедневной производственной практики отводится 36 часов в неделю.

Требованиями к рабочим местам практики являются:

- соответствие инструкциям по технике безопасности, гигиены труда и санитарии;
 - нормальное материально-техническое обеспечение;
 - современность оснащённости и технологии;
 - обеспечение возможности освоения современной техники и технологии;
 - выполнение практических работ в соответствии с рабочей программой, их разнообразие.
- Учет производственного обучения, контроль и оценка учебно-производственных успехов обучающихся осуществляется непрерывно, на всех этапах учебного процесса:
- непрерывность контроля;
 - сочетание текущих наблюдений и проверка работы обучающихся;
 - межоперационный контроль работы обучающихся;
 - взаимоконтроль обучающихся;
 - оценочное общение мастера с обучающимися;
 - объективность и справедливость оценки обучающихся в соответствии с критериями оценивания.

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

По окончании учебной и производственной практики при освоении ПМ.04 в полном объеме проводится комплексный экзамен во 2 семестре, включая МДК.04.01, МДК.04.02, УП.04 и ПП.04 результатами проверочных работ.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики предполагает наличие учебной мастерской;

Оборудование и технологическое оснащение мастерской:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- производственные столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки столовые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Посадочные места для обучающихся, муляжи блюд, компьютер, презентации по темам, плакаты, схемы, натуральные образцы, учебники.

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда 2017

Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 2017

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности 2017

Мартинчик А.Н. Физиология питания 2017

Самородова И.П. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 2016

Анфимова Н.А. Кулинария 2017

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места 2018

Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 2018

Харченко Н. ЭСборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2018

Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер 2019

Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело» (Кондитерское дело). «Хлебопечение»)(локальная) 2019

Шильман Н.З. Технологические процессы предприятий питания 2017

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции 2017 Российская Федерация.

1. 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
 7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.
 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 «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 579н (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).
 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.
- Дополнительные источники:
1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
 2. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРPG, 2007. – 1056 с.: ил.
 3. 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.

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. 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.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

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. <http://www.pitportal.ru/>

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

5.Контроль и оценка результатов практики

В соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 профессии 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС осуществляется в соответствии с действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Государственная (итоговая) аттестация проводится:

- в форме защиты выпускной квалификационной работы;
- в виде демонстрационного экзамена

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В приложении приводятся бланки документов по контролю практики

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПП. 00 Предвыпускная производственная практика на рабочих местах предприятия.

43.01.09 Повар, кондитер

Студента группы _____

(Фамилия, И.О.) _____

Организация и подразделение места прохождения
практики:

Период прохождения практики:

Руководитель практики:

(Фамилия, И.О.) _____

Оценка _____

г.о. Электросталь, 20____ г

Перечень
документов, находящихся в отчете

студента _____ группы _____

№ п/п	Наименование документа	страницы
1.	План-задание на практику	
2.	Характеристика	
3.	Отчет о выполнении заданий практики	
4.	Сводная ведомость оценки сформированности ПК	
5.	Дневник по практике.	

Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций

<i>Название ПК</i>	Основные показатели оценки результата (ПК)	<i>Оценка зачтено/ незачтено</i>

Куратор практики/мастер производственного обучения
М.П.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ 00 Предвыпускная производственная практика на рабочих местах предприятия
43.01.09 Повар, кондитер

Студент(ка) _____
Фамилия, И.О., номер группы

Руководитель практики от ОУ: _____
Фамилия, И.О.

Куратор практики: _____
Фамилия, И.О.

г. о. Электросталь, 20__ г.

Внутренние страницы дневника
по производственной/учебной практике
(количество страниц зависит от продолжительности практики)

Дни недели	Дата	Описание ежедневной работы	Оценка/подпись куратора
1	2	3	4
ПОНЕДЕЛЬНИК			
ВТОРНИК			
СРЕДА			
ПЯТНИЦА			

