

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А.Виноградова

«30» августа 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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

М.П.

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор кафе «Капра»

Е.С.Казанцева

М.П.




г.о.Электросталь, 2018

Рабочая программа УП и ПП по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 15.06.2018 № 155-0
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: Заборова Н.В. мастер п/о 

Фамилия И.О.,

должность,

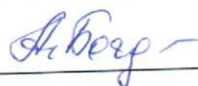
подпись

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

Протокол заседания № 1 от «30» 08. 2018г.

Председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Богданова А.А.



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. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы учебной и производственной практики

(далее УП.01 и ПП.01)

Программа УП.01 и ПП.01 – 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 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

1.2. Цели и задачи УП.01 и ПП.01, 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.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Сцелью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента **приобрести практический опыт:**

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

знания:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

умения:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Место УП.01 и ПП.01 в структуре ОПОП

УП.01 и ПП.01 проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов.

МДК.01.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Сроки проведения УП.01 и ПП.01 определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер и графиком учебного процесса. Практика проводится на 1 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.01	ПМ.01	17 недель	ОК1-11; ПК1.1-1.4;	Учебная мастерская	рассредоточ	102
2.	ПП.01	ПМ.01	2 нед	ОК1-11; ПК1.1-1.4	Предприятия работодателей	Концентрир.	72
ВСЕГО:							174

1.5. Место прохождения УП.01 и ПП.01

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.01 и ПП.01, 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.01 и ПП.01

Результатом прохождения учебной и производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
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.

Требования к планируемым результатам освоения программы формулируются на основании квалификационных требований и требований профессионального стандарта¹ с учетом терминологии

<p>удовая лекция 01.3 овень алификации азряд) Товар»</p>	<p>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p>
<p>удовые йствия</p>	<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>
<p>обходимые ения</p>	<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>ания</p>	<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</p>

¹ При необходимости – с учетом требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (специальности).

	<p>блюдов, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
<p>Функциональная группа (код)</p> <p>02.3</p> <p>Уровень квалификации (разряд)</p> <p>«Повар»</p>	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
<p>Профессиональные действия</p>	<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>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p>
<p>Знания</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</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>Умения</p>	<p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>

3. Структура и содержание УП.01 и ПП.01

Тематический план и содержание программы практики

№ п/п	Наименование тем и их содержание	Кол-во часов
	УП.01 по ПМ.01	102:

- 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента из овощей. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места обучающихся. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и луковых овощей. Формы нарезки и использование.
2. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов (морковь, свекла) и капустных овощей. Формы нарезки.
3. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей. Формы нарезки и использование.
4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места обучающихся. Обработка чешуйчатой рыбы и нерыбного водного сырья.
5. Обработка чешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов для варки и припускания.
6. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом.
7. Обработка бесчешуйчатой рыбы и приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре.
8. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья. Обработка кальмаров.
9. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы. Нарезка, маринование, формование, панирование, фарширование, порционирование. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места обучающихся. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.
10. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.
11. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
12. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее
13. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее.
14. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из печени.
15. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из мяса домашней птицы (Обработка тушек птиц. Виды заправок)
16. Приготовление полуфабрикатов из птицы и снятие филе.
17. Дифференцированный зачет. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

П/т №1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента из овощей. Организация рабочего места, подбор инвентаря и инструментов. Инструктаж по безопасным приемам труда.

Механическая кулинарная обработка овощей, формы нарезки, приготовление полуфабрикатов, использование в кулинарии.

П/т №2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы. Организация рабочего места, подбор инвентаря и инструментов.

Обработка рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и нерыбного водного сырья (кальмаров). Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания; жарки основным способом; во фритюре.

П/т №3. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, рубленой массы; субпродуктов. Организация рабочего места, подбор инвентаря и инструментов.

Обработка, нарезка, маринование, формование, панирование, фарширование, порционирование п/ф. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из натуральной рубленой массы; котлетной массы; из субпродуктов.

П/т №4. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы. Организация рабочего места, подбор инвентаря и инструментов.

Обработка, нарезка, маринование, формование, панирование, фарширование, порционирование п/ф. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из натуральной рубленой массы; котлетной массы; из субпродуктов.

Дифференцированный зачет: «Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё».

4. Условия реализации программы УП.01 и ПП.01

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.01 в полном объеме проводится комплексный экзамен во 2 семестре, включая МДК.01.01, МДК.01.02, УП.01 и ПП.01 с 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

Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов 2018

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

Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 2018

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 2018

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 2018

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 2018

Харченко Н. ЭСборник рецептов 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 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 «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.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, 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 (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 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

Приложение № 1

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

III. 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

Название ПК	Основные показатели оценки результата (ПК)	Оценка	
		зачтено/ зачтено	не

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			
ЧЕТВЕРГ			
ПЯТНИЦА			

Подпись куратора от ОО _____