

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Ресторатор»
_____ А.Б.Ли
31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КГМТ
_____ В.А.Винокуров
31 августа 2020 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП.07 Выполнение работ по профессиям:
16675 Повар, 12901 Кондитер**

**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Кисловодск, 2020 г

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелли Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор
Ли Анатолий Борисович



Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

Содержание

	стр.
1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Структура и содержание программы учебной практики	9
4. Условия реализации программы учебной практики	19
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики (видов профессиональной деятельности)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 7.1. Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.
- ПК 7.2. Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- ПК 7.3. Организовывать технологический процесс приготовления супов и соусов
- ПК 7.4. Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
- ПК 7.5. Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
- ПК 7.6. Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
- ПК 7.7. Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.
- ПК 7.8. Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи:

Целью учебной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики

Вид профессиональной деятельности:

Выполнение работ по профессиям:

12901 Кондитер,
16675 Повар

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

При выполнении работ по профессиям:

12901 Кондитер,

16675 Повар

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд.
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики

– 144 часа.

1.5. Форма контроля – дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы **учебной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Выполнение работ по профессиям:

12901 Кондитер,

16675 Повар

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей

ПК 7.2	Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Организовывать технологический процесс приготовления супов и соусов
ПК 7.4	Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.
ПК 7.5	Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6	Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПК 7.7	Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.
ПК 7.8	Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. Структура и содержание программы учебной практики

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
	2 курс	
ПМ 07. Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер		144
ПК 7.1	Раздел УП 1 Организация приготовления полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.	7,2
ПК 7.2	Раздел УП 2 Организация подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Приготовление блюд при организации питания эвакуируемых людей в ЧС	3,2 4
ПК 7.3	Раздел УП 3 Организация приготовления супов и соусов.	21,6
ПК 7.4	Раздел УП 4 Организация приготовления блюд из рыбы.	21,6
ПК 7.5	Раздел УП 5 Организация приготовления полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы.	28,8
ПК 7.6	Раздел УП 6 Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	14,4
ПК 7.7	Раздел УП 7 Организация приготовления сладких блюд и напитков.	7,2
ПК 7.8	Раздел УП 8 Организация приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	36
	Экзамен квалификационный	6
	Итого:	144

3.2. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ 07. 01 Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, ПМ 07. 02 Выполнение работ по профессиям: 12901 Кондитер		144
Раздел УП 1. Организация приготовления полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.		
<p>Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из овощей.</p>	<p>Содержание</p> <p>Инструктаж по охране труда. Правила техники безопасности на предприятии, в цехе. Изучить приемы труда при выполнении работ, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Отработка умений по обработке и нарезке овощей и грибов. Подготовка овощей к фаршированию. Приобретение умений по приготовлению блюд из отварных, припущенных и тушёных овощей: пюре из картофеля, моркови и свеклы, спаржа отварная, картофель в молоке, овощи, припущенные в молочном соусе; капуста тушеная. Блюда и гарниры из жареных овощей: картофель жареный основным способом и во фритюре; котлеты морковные, шницель из капусты; зразы картофельные; крокеты картофельные. Приготовление запеченных блюд из овощной массы: рулет картофельный, морковная или капустная запеканка. Блюда из грибов: грибы в сметанном соусе запеченные, Приготовление фаршированных блюд: перец, помидоры, кабачки, баклажаны фаршированные.</p>	7,2
Раздел УП 2. Организация подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
	Содержание	7,2

<p>Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<p>Инструктаж по охране труда. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога и соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования; Приобретение умений по приготовлению: каш различной консистенции. Приготовление блюд из каш: запеканок, пудингов, котлет, биточков; приготовление блюд из макаронных изделий: макароны отварные с брынзой, макаронника, лапшевника, гарниров из бобовых. Приготовление блюд из яиц вареных, жареных, запеченных: глазуньи, омлета, драчены; блюд из творога холодных и горячих: творожных масс, вареников с творожным фаршем, вареников ленивых, сырников, запеканок из творога, пудинга. Подготовка фаршей и начинок для блинов и блинчиков. Выпечка блинов и блинчиков; приготовление вареников, пельменей.</p>	<p>3,2</p>
<p>Тема 2.2. Организация питания при Эвакуации людей в ЧС</p>	<p>Приготовление блюд при организации питания эвакуируемых людей в ЧС</p>	<p>4</p>
<p>Раздел УП 3 . Организация приготовления супов и соусов.</p>		
<p>Тема 3.1. Приготовление супов и соусов.</p>	<p>Содержание</p> <p>Ознакомление с технологическими приемами подготовки сырья к производству; приготовление заправочных супов: щей: по-уральски, из свежей и квашеной капусты с картофелем; приготовление борща с картофелем со свежей и квашеной капустой, сибирского; приготовление рассольников: «Ленинградского», «Домашнего»; приготовление солянок: домашняя.</p> <p>Приготовление супов молочных, прозрачных: бульон рыбный (уха), супов-пюре: суп-пюре из курицы, супов- крем, холодных: окрошка мясная.</p> <p>Ознакомление с технологией приготовления различных видов бульонов и пассеровок для горячих соусов (основных и производных); приготовление сметанного, молочного соусов; приготовление соусов без муки: яично-масляные: польский, сухарный, ,масляные смеси: масло зеленое, масло селечное. Оценка качества.</p>	<p>21,6</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p>
<p>Раздел УП 4. Организация приготовления блюд из рыбы.</p>		
	<p>Содержание</p>	<p>21,6</p>

Тема 4.1. Приготовление полуфабрикатов, блюд из рыбы.	Ознакомление с технологическими приемами механической обработкой различных видов рыбы и подготовка рыбы к производству; приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Оформление., подача. Оценка качества.	7,2
	Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы, подача готовых блюд. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тельное, тефтели, фрикадельки, кнели. Оформление., подача. Оценка качества.	7,2
	Приготовление блюд из морепродуктов: кальмары, жаренные в сухарях. креветки с соусом, раки отварные. Оформление., подача. Оценка качества.	7,2
Раздел УП 5. Организация приготовления полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы.		
Тема5.1. Приготовление полуфабрикатов, блюд из мяса, и домашней птицы.	Содержание	28,8
	Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Ознакомление с технологическими приемами механической кулинарной обработки мяса. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: мясо шпигованное, бифштекс, антрекот, лангет, филе, бефстроганов, гуляш. Вареные мясные продукты. Мясо, окорок отварные, тушеные мясные блюда: мясо шпигованное, говядина в кисло - сладком соусе.	7,2
	Жареные мясные продукты крупными кусками: ростбиф; натуральными порционными кусками: бифштекс, антрекот, лангет, филе; панированными кусками: ромштекс, шницель; мелкими кусками: бефстроганов, поджарка, азу Запеченные мясные блюда: запеканка картофельная с мясом, солянка сборная на сковороде.	7,2
	Приготовление полуфабрикатов и блюд из рубленой и котлетной массы: бифштекс, шницель, люля – кебаб, котлеты, биточки, тефтели, зразы. Блюда из субпродуктов: язык отварной, печень по-строгановски, мозги фри.	7,2
	Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы: куры отварные, жареные; котлеты натуральные из филе птицы; котлеты панированные: шницель столичный, котлеты по-киевски	7,2
Раздел УП 6 Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		
Тема 6.1.	Содержание	14,4

Приготовление холодных блюд и закусок.	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд; приготовление бутербродов, салатов из сырых и вареных овощей; винегретов; Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов: помидоры, фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, икра грибная.	7,2
	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы: рыба заливная с гарниром, жареная рыба под маринадом, крабы под маринадом. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса: паштет из печени, террины, рулеты.	7,2
Раздел УП 7 Организация приготовления сладких блюд и напитков.		
Тема 7.1. Приготовление сладких блюд и напитков.	Содержание	7,2
	Инструктаж по охране труда. Первичная обработка свежих плодов и фруктов. Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению натуральных свежих фруктов и ягод. Приготовление киселя густого со взбитыми сливками, салата фруктового, желе из апельсинов, мусса из ягод, самбука, крема йогуртового, корзинок с фруктами, тарталеток. Приготовление гренков с фруктами, пудинга сахарного, бланшированных груш. Приготовление яблок печеных, шарлотки, яблок в тесте, блинчиков с яблоками. Приготовление чая, кофе по-варшавски, кофе по-венски, какао, морса из ягод, лимонного сбитня, парфе.	7,2

Раздел УП 8 Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 8.1. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	36
	Инструктаж по охране труда. Хранение и подготовка сырья пуску в производство с соблюдением правил техники безопасности при обслуживании оборудования. Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению дрожжевого теста (безопарного, опарного) и изделий из него: булочка столичная, пирожки, пироги с различными фаршами.	7,2
	Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению бездрожжевого песочного, пресного сдобного теста и изделий из него: печенье песочное, корзиночки песочные, сочни с творогом.	7,2
	Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению бисквитного теста и изделий из него: рулет фруктовый, пирожное бисквитное. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитролы, эклеры.	7,2
	Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, крема сливочного, белкового	7,2

	заварного, заварного.	
	Формирование первоначальных практических профессиональных умений и навыков по приготовлению тортов: «Прага», «Сказка» отработка приемов по оформлению тортов на фантазию Дифференцированный зачет	7,2
Учебная практика	ВСЕГО:	144
Экзамен квалификационный		6

4. Условия реализации программы учебной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Место для презентации готовой кулинарной продукции

(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения

(Ноутбук HP E1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/BT/C/W8, Принтер, Сканер Canon, Телевизор LG PLASMA 50PJ360, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рукомойник (студия-лаборатория) -2

Рукомойник -7

Стеллаж 1200*400*1800мм -4

Стеллаж перфорирован. 1200*500*1800мм -2

Шкаф встроенный для посуды -1

Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) -2

Аппарат вакуумной упаковки Henkelman SuperJumbo 42 -1

Бак на колесах -6

Блендер Bar Boss -2

Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1

Ванна моечная 1- секционная -3

Ванна моечная 1- секционная с сушкой -1

Ванна моечная 2-х секционная -5

Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2

Котломоечная машина GS 650 -1

Куттер Robot-CoupeR 4 -1

Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1

Машина посудомоечная Winterhalter GS502 -1

Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1

Миксер MASAP F 4 -1

Мясорубка МИМ-300,Торгмаш (оборудование) -1
Овощерезка CL50 RobotCoupe(оборудование) -1
Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1
ОхладительшоковыйBC 1411 -1
Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1
Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1
Стол для отходов -1
Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6
Стол с моечной ванной 1000x600x850 -1
УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1
Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1
Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1
Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1
Овоскоп;
Нитраттестер.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.
Руководство практикой осуществляется мастером п/о.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

[www.znanium/ com](http://www.znanium.com) сетевой доступ

МДК 07.01 Технология выполнение работ по профессии повар

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] :
Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.:
Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.

2. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с
3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): Учебное пособие (ФГОС) / Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 221 с
4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 188 с.: 84x108 1/32. - (Среднее профессиональное образование)
5. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие / Богушева В.И., - 3-е изд. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 374
6. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 237 с
7. Приготовление супов и соусов (ПМ.03): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 174 с
8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 141 с.
9. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 173 с.: 84x108 1/32. - (Среднее профессиональное образование)

МДК 07.02 Технология выполнения работ по профессии кондитер

1. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) / Пичугина О.В. - Рн/Д:Феникс, 2018:
2. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование)
3. Кондитерское дело / Размыслович Г.П., Якубовская С.И. - Мн.:РИПО, 2016. - 343 с

Дополнительные источники:

1. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с.
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
3. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С. Ратушный

- М.: Дашков и К, 2016. - 336 с

4.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с

5.Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с

6.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496с

7.Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.

М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256с

8.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. - 392 с

9.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с

10.Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016

11.Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл.изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с

12.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина.

М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

13.Санитарные правила для организаций общественного питания.

М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)

Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с

14.Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В.

Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с

15.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник.

М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).

16.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. -

М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.

М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 272 с

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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. 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.
4. 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.
5. 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
6. 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

www.znaniy.com

<http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека

<http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

<http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

<http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

<http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

<http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов

<http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря

<http://receptguru.ru> Навигация по разделу

<http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы

http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

<http://www.znaytovar.ru/new1031.html> Мясные полуфабрикаты

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации программы модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля, реализуется рассредоточено в лаборатории «Учебная кухня ресторана» ГБПОУ КГМТ в рамках профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день учебной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики и предоставившие дневник учебной практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.5. Требования к обучающимся

Обучающиеся, проходящие учебную практику на предприятии, должны иметь:

- наличие медицинского осмотра;
- наличие санитарной формы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

(видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1 Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов и блюд из овощей; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки 	<i>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</i>

	<p>качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса приготовления кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.2 Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса приготовления кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>
<p>ПК 7.3 Организовывать технологический процесс приготовления супов и соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента супов и соусов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</p>

<p>ПК 7.4 Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</i></p> <p><i>Итоговый контроль:</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</i></p>
<p>ПК 7.5 Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</i></p> <p><i>Итоговый контроль:</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</i></p>
<p>ПК 7.6 Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента холодных блюд и закусок; - умение работать товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</i></p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p>

	<p>оборудования и инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p><i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</i></p>
<p>ПК 7.7 Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сладких блюд и напитков; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</i></p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <p><i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю.</i></p>
<p>ПК 7.8 Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья; - организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; - контроль качества и безопасность готовых изделий. 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.</i></p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <p><i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю</i></p>

Результаты (освоенные общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

компетенции)		
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и практике</i></p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции;</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>