

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
филиала

 О.И. Иванова



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

**программы подготовки специалистов среднего звена  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ - БАЗОВЫЙ


ГОД НАБОРА НА ООП

2018


Артём 2020

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденными Департаментом государственной политики и нормативно - правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014г. № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

**Разработчик:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

**Эксперты:**

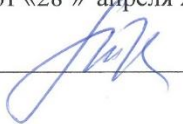
Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка администрации Артемовского городского округа	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Т.И. Кашимовская	



**ОДОБРЕНА**

На заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме. Протокол № 13 от «28» апреля 2020 г.

Зав. кафедрой



Л.В. Преснякова

**СОГЛАСОВАНА**

Зав. отделением



М.С. Словицова

Методист учебно-методической части



Т.И. Теплякова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	19
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ А</b>	
<b>ГЛОССАРИЙ</b>	31
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ Б</b>	
<b>ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ УЧЕБНУЮ ПРОГРАММУ</b>	36

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

## Организация проведения производственной практики (преддипломной)

### 1.1. Область применения рабочей программы

Производственная практика (преддипломная) является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.2. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности.

ПК8.2. Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности, планировать и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности.

ПК 8.3. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;

- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной) – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; сложных холодных блюд и соусов; сложной горячей кулинарной продукции: супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов, сырья для приготовления сложных горячих и холодных блюд, холодного и горячего десерта, соусов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов; сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных холодных и горячих десертов, отделочных видов теста для сложных холодных десертов; сложных холодных блюд и соусов, сложной горячей кулинарной продукции, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы, сложных холодных блюд и соусов, сложной горячей кулинарной продукции;

- проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд и соусов готовой продукции;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; сложной горячей кулинарной продукции;

- декорирования блюд сложными холодными соусами;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **144** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы производственной практики (преддипломной) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК.1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК.1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК.2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК.2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания
ПК 6.2	Организовать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 7.2.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.1	Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности.
ПК 8.2	Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности, планировать и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности.
ПК 8.3	Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.
<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
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 коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (преддипломная), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 1.1-1.3 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.2 ПК 8.1-8.3	Производственная практика (преддипломная), часов	144							144
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>							<b>144</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



### 3.2. Содержание обучения по производственной практики (преддипломной)

Наименование разделов и тем производственной практики (преддипломной)	Содержание материала производственной практики (преддипломной)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Характеристика предприятия	<b>Вводное.</b> Ознакомление с предприятием: тип и класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	6	2,3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов.	6	3
Тема 2. Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)	<b>Виды работ</b> Изучение должностной инструкции заведующего производством и его заместителя, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Требования к производственному персоналу».	6	3
	<b>Виды работ</b> Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством( его заместителей).	6	3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием.	6	3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями	6	3

....	ми между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием.		
	<b>Виды работ</b> Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	6	3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в составлении производственной программы и ее реализации.	6	3
	<b>Виды работ</b> Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия. разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности кулинарной продукции.	6	3
	<b>Виды работ</b> Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.	6	3
	<b>Виды работ</b> Участие в получении в продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий бригадирами цехов(поварами). Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).	6	3
	<b>Виды работ</b> Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	6	3
<b>Тема 3. Работа в ка-</b>	<b>Виды работ</b> Ознакомление с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требова-	6	3

<b>честве дублера метрдотеля</b>	ниями к этой должности. Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графика выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и пр.). Ознакомление с табелем учета рабочего времени		
	<b>Виды работ</b> Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии. Формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная). Правила заключения договоров материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.	6	3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление с организацией труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков посуды, уборщиц торговых помещений и др. Расстановка работников по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем).	6	3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, специй и приправ, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Ознакомление с меню и прейскурантами, их содержанием и оформлением. Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, проведение программ варьете, концертов, видеопрограмм и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). (Выполняется при наличии условий на базах предприятий).	6	3
	<b>Виды работ</b> Участие в проведении инструктажа перед открытием торгового зала; проверка метрдотелем внешнего вида и готовности к работе официантов и других работников торговой группы, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация об особенностях работы на данный день. Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Ознакомление с особенностями подготовки и проведения банкетов, торжеств. Расчет необходимого количества мебели, посуды, приборов, столового белья, официантов для обслуживания	6	3
	<b>Виды работ</b> Участие в подготовке зала, распределении обязанностей между официантами. Ознакомление с организацией обслуживания. Анализ и оценка работы официантов, уровня обслуживания. Ознакомление с организацией процессов обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных (при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий, дискотек), на дому, в офисах, организация ино-	6	3

	странных туристов и пр. (Выполняется при наличии условий на базах предприятий).		
<b>Тема 4. Работа в качестве дублера руководителя предприятия</b>	<b>Виды работ</b> Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.	6	3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Составление схемы Структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии, формами поощрения.	6	3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов.	6	3
	<b>Виды работ</b> Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя.	6	3
	<b>Виды работ</b> Составление примерного индивидуального плана работы руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр. Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок.	6	3
	<b>Виды работ</b> Работа с отчетом по производственной практике (преддипломной)	4	3
	<b>Защита производственной практики (преддипломной)</b>	2	
<b>Всего:</b>		<b>144</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСЬВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики (преддипломной) предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», «Информационных технологий в профессиональной деятельности»; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха и предприятий общественного питания.

#### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:**

1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:
  - мультимедийное оборудование,
  - интерактивная доска;
  - обучающие стенды;
  - учебные пособия;
  - комплект учебно-методической документации
2. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда:
  - комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
  - обучающие стенды;
  - учебные пособия;
  - мультимедийное оборудование,
  - интерактивная доска;
3. Информационных технологий в профессиональной деятельности:
  - компьютеры;
  - принтер;
  - сканер;
  - проектор;
  - программное обеспечение общего назначения;
  - комплект учебно-методической документации.
  - мультимедийное оборудование,
  - интерактивная доска;
  - учебные пособия;
  - комплект контрольно-измерительных материалов.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:**

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

#### **Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест учебного кулинарного цеха:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику (по профилю специальности).

## **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории и учебного кулинарного цеха:**

- механическое оборудование: слайсер, мясорубка, миксер;
- тепловое оборудование: печи электрические, сковорода электрическая, электрофритюрница, пароконвектомат, рисоварка;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, морозильная камера.
- производственные столы, моечные, рыбный котел, инвентарь, наборы кухонной и столовой посуды, столовые приборы.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

#### **Нормативно-правовая документация:**

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
8. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332. От 13.04.93.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г)
11. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99 (с изменениями на 3 августа 2018 года) (редакция, действующая с 21 октября 2018 года)
12. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
13. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332 с изменениями в соответствии с Постановлением КМРУз от 23.05.2009 г. № 147
14. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
15. СанПиН2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

## **2 Учебная литература:**

### **Основная литература:**

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. – Москва: КноРус, 2020. – 321 с. <https://book.ru/book/932123>.

2. Миляева, Л.Г. Планирование и организация производственной деятельности: учебник / Миляева Л.Г. – Москва: КноРус, 2020. – 282

<https://book.ru/book/935933>

3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. – Москва: КноРус, 2020. – 222 с. <https://book.ru/book/934353>

4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. – Москва : КноРус, 2020. – 205 с.. <https://book.ru/book/934013>

5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2020. – 321 с. <https://book.ru/book/934030>

6. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. – Москва: КноРус, 2019. – 578 с. <https://book.ru/book/931854>

7. Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. – Москва : КноРус, 2018. – 215 с. <https://book.ru/book/924213>

8. Кибанов, А.Я. Управление персоналом: учебное пособие / Кибанов А.Я. — Москва: КноРус, 2020. — 201 с. <https://book.ru/book/932267>

Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. – Москва: КноРус, 2020. – 321 с.

### **Интернет - ресурсы:**

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

## **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися программы производственной практики (преддипломной) проходит в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности.

Освоению программы производственной практики (преддипломной) предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Физиология питания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация обслуживания» и профессиональные модули: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих де-



сертов», «Организация работы структурного подразделения», «Выполнение работ по профессиям рабочих «Повар», «Кондитер», «Основы предпринимательской деятельности в общественном питании».

На протяжении всего периода прохождения производственной практики (преддипломной) обучающимся оказывается постоянная консультационная помощь.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса производственной практикой (преддипломной)

Реализация программы производственной практикой (преддипломной) обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю подготовки, практический опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели ежегодно проходят стажировку в профильных организациях.

Таблица 4 Характеристика педагогических работников, обеспечивающих учебный процесс производственной практикой (преддипломной)

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины, модуля, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников					
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, штатный, внешний совместитель, иное)
1	2	3	4	5	6	7	8
	ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ВГУЭС в г. Артеме	штатный

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ: ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07,  
ПМ.08**

**5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся**

Таблица 5.1 – Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

<b>Результаты (освоенные профес- сиональные компе- тенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы кон- троля</b>
ПК.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки результатов выполнения лабораторных, практических и контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защита индивидуальных заданий;</li> <li>- защита учебной практики;</li> <li>- защита курсовой работы;</li> </ul> <p>оценка результатов тестирования.</p>
ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых блюд сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных работ и практических занятий;</li> <li>- защиты учебной практики;</li> <li>- защиты курсовой работы;</li> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации</li> </ul>

<p>ПК.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор различные способов и приемов приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных соусов.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных и практических занятий;</li> <li>- защита учебной практики;</li> <li>- защита практики по профилю специальности;</li> <li>- оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации</li> </ul>
<p>ПК.2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки результатов выполнения лабораторных, практических и контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защита индивидуальных заданий;</li> <li>- защита учебной практики;</li> <li>- защита курсовой работы;</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>
<p>ПК.2. 2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых блюд сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных работ и практических занятий;</li> <li>- защиты учебной практики;</li> <li>- защиты курсовой работы;</li> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации</li> </ul>

<p>ПК.2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор различные способов и приемов приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных соусов.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных и практических занятий;</li> <li>- защита учебной практики;</li> <li>- защита практики по профилю специальности;</li> <li>- оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации</li> </ul>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления сложных супов;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки результатов выполнения лабораторных, практических и контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защита индивидуальных заданий;</li> <li>- защита учебной практики;</li> <li>- защита курсовой работы;</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>
<p>ПК.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых блюд сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных работ и практических занятий;</li> <li>- защиты учебной практики;</li> <li>- защиты курсовой работы;</li> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- оценка результатов промежуточной аттестации</li> </ul>

<p>ПК.3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор различные способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных и практических занятий;</li> <li>- защита учебной практики;</li> <li>- защита практики по профилю специальности;</li> <li>- оценка результатов промежуточной аттестации</li> </ul>
<p>ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам.</li> </ul>	<p>оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных и практических занятий;</li> <li>- защита по учебной практике;</li> <li>- защита курсового проекта;</li> <li>- оценка результатов промежуточной и аттестации</li> </ul>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки результатов выполнения лабораторных, практических и контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защита индивидуальных заданий;</li> <li>- защита учебной практики;</li> <li>- защита курсовой работы;</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>
<p>ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных работ и практических занятий;</li> <li>- защиты учебной практики;</li> <li>- защиты курсовой работы;</li> </ul>

	<p>сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации</li> </ul>
<p>ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор различные способов и приемов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных и практических занятий;</li> <li>- защита учебной практики;</li> <li>- защита практики по профилю специальности;</li> <li>- оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации</li> </ul>
<p>ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам.</li> </ul>	<p>оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных и практических занятий;</li> <li>- защита по учебной практике;</li> <li>- защита курсового проекта;</li> <li>- оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации</li> </ul>
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления холодных десертов;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки результатов выполнения лабораторных, практических работ;</li> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защита индивидуальных заданий;</li> <li>- защита производственной практики;</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>

<p>ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых блюд сложных горячих десертов;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных работ и практических занятий;</li> <li>- защиты производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- оценка результатов промежуточной аттестации</li> </ul>
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков составления производственного плана, навыков работы на компьютере</li> </ul>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результатов выполнения практических работ на практических занятиях;</li> <li>- результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>- результатов тестирования.</li> </ul>
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков составления документов (ведомость движения товаров, меню требование), навыков работы на компьютере</li> </ul>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результатов выполнения практических работ на практических занятиях;</li> <li>- результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>- результатов тестирования.</li> </ul>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация навыков организации работы трудового коллектива по соблюдению требований сохранности продукции</li> </ul>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результатов выполнения практических работ на практических занятиях;</li> <li>- результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>- результатов тестирования.</li> </ul>



<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>-демонстрация умения организовывать мероприятия по выполнению требований хранения сырья и готовой продукции</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:  - результатов выполнения практических работ на практических занятиях;  - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;  - результатов тестирования.</p>
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>- демонстрация умения вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:  - результатов выполнения практических работ на практических занятиях;  - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;  - результатов тестирования.</p>
<p>ПК.7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд</p>	<p>Текущий контроль в форме:  -выполнение индивидуальных практических работ;  -защита учебной практики (производственное обучение);</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:  - результатов выполнения практических работ на практических занятиях;  - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;  - результатов тестирования</p>
<p>ПК7.2.Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>Текущий контроль в форме:  -выполнение индивидуальных практических работ;  -защита производственной практики (по профилю специальности);</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:  - результатов выполнения практических работ на практических занятиях;  - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;  - результатов тестирования</p>
<p>ПК.8.1. Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности</p>	<p>- обоснованный выбор видов нормативных и законодательных актов при осуществлении предпринимательской деятельности;  - уверенное владение процессами создания, развития и поддержки предпринимательства в Российской Федерации;  - уметь излагать общие положения при создании, развитии и ликвидации предпринимательской фирмы.</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:  - результатов выполнения практических работ на практических занятиях;  - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;  - результатов тестирования</p>

ПК.8.2. Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности, планировать и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных видов деятельности	- умение осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности; - ориентироваться в системе планирования на уровне бизнес-процессов и на уровне хозяйствующих субъектов.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования
ПК.8.3. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты	- квалифицированное проведение анализа финансово-хозяйственной деятельности; - умение осуществлять денежные расчеты с покупателями; - владеть методикой составления финансовых документов; - умение составлять и анализировать отчеты по финансовым операциям.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования

## 5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 5.2 – Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разра-	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента, оценка выполнения зачетного за-

<p> типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>ботки технологического процесса по выпуску сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач студентом;</li> <li>- мотивированное обоснование выбора и применение методов и способов выполнения поставленной задачи;</li> <li>- объективная оценка своей работы</li> </ul>	<p>дания, оценка качества выполнения лабораторной, контрольной, внеаудиторной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- демонстрация способности творчески переосмысливать существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, критического мышления в области общественного питания, способность убедительно аргументировать собственную позицию при решении профессиональных задач</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, подготовке презентационных материалов.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение ПК в оформлении курсовой работы, при работе с нормативными документами, защиты практики,</li> <li>- демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку используемой информации, в том числе с применением программного обеспечения</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка исполнения студентами информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами ПО в ходе обучения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении заданий, полученных командой, экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности (курсовое проектирование).</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция собственной работы, - демонстрация умений оценивать результат предложенной деятельности, обосновывать свою точку зрения и способность нести соответствующую ответственность за проделанную командой работу.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля, выполнения индивидуального задания.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.</p>	<p>- организация самостоятельного изучения нормативной документации, - разработка и оформление меню нового блюда; - способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении модуля. Демонстрация потребности в получении дополнительных знаний, возможностей самореализации</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- умение анализировать применение новых технологий в производстве сложной горячей кулинарной продукции; - умение ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности, умение работы с учебной, науч-</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы и инди-</p>

	ной литературой и нормативными материалами	видуальных домашних заданий
--	--	-----------------------------

### 5.3. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 5.3 – Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Баллы по рейтингу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	41	допуск к аттестации	
2	61-75	удовлетворительно	3
3	76-90	хорошо	4
4	91-100	отлично	5
5	61-100	зачтено	
6	менее 61	не зачтено	

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

### 5.4 Критерии оценки знаний студентов по преддипломной практике

Общее распределение баллов

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов (1-2 неделя)		Семестровая аттестация от 60-100 (3-4 неделя)	
		Знания, умения	Компетенции	Знания, умения	Компетенции
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	14	14	14	14
4.	Работа с отчетом	6	6	6	6
6.	Защита практики			10	10
	Итого	20	20	30	30
7.	Всего	40		60	

## Приложение А.

### Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в модуле

Таблица 6 – Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в модуле

Понятие	Характеристика
<b>Классификация</b>	Разделение множества объектов на подмножества
<b>Бутерброд</b>	
<b>Канapé</b>	Закусочный бутерброд
<b>Сэндвич</b>	Закрытый бутерброд
<b>Ланспиг</b>	Плотное рыбное желе
<b>Кокотница</b>	Небольшая кастрюлька с ручкой для подачи горячих закусок
<b>Волованы</b>	Стаканчик из слоеного теста
<b>Тарталетка</b>	Корзиночка из пресного сдобного теста
<b>Крутоны</b>	Обжаренные ломтики хлеба, на $x^1$ (), в $x$ (
<b>Флюроны</b>	фигурки, вырезанные из желе или выпечные из слоеного теста
<b>Тимбали</b>	Вазы, вырезанные из хлеба
<b>Креманка</b>	
<b>Тартинки</b>	Горячие бутерброды
<b>Шофруа</b>	Филе из кур или дичи фаршированное
<b>Кокиль</b>	Рыба, запеченная под соусом паровым
<b>Жульен</b>	Грибы в сметане
<b>Качество продукции</b>	Общая совокупность технологических, технических, санитарно-гигиенических и экономических характеристик, посредством которых продукция будет отвечать требованиям потребителя при ее потреблении.
<b>Качество продукции</b>	Свойства продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.
<b>Галантин</b>	Курица фаршированная
<b>Фромаж</b>	Сыр из дичи
<b>Деглясирование</b>	Растворение экстрактивных веществ в жидкости.
<b>Приготовление в вакууме</b>	Подготовленное сырье помещается в не проницаемые для кислорода полимерные пакеты, из которых удаляется воздух, пакеты обрабатываются паром низкого давления (при 70-100°C), а затем их охлаждают до 3°C
<b>Консоме</b>	Очищенный специальным способом бульон, на основе куриного, говяжьего или телячьего бульона, осветленного с помощью яичных белков и овощей.
<b>Пищевая ценность</b>	Это совокупность свойств продукции общественного питания, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.
<b>Энергетическая ценность</b>	Количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов питания (белков, жиров, углеводов) для обеспечения его физиологических функций.
<b>Безопасность продуктов питания</b>	Состояние обоснованной уверенности в том, что продукты питания при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья.

<b>Пряности</b>	Свежие, сухие, специально обработанные части растений (листья, цветы, семена, корни, плоды, цедра) которые обладают сильным специфическим ароматом.
<b>Бланширование</b>	Кратковременное (от 1 до 5 мин.) воздействие на продукты кипящей воды или пара.
<b>Букет</b>	Это все вкусовые и ароматические черты, неповторимые в другом виде, характерные лишь для данного сорта, типа.
<b>Сложное блюдо</b>	Сочетание продуктов подвергшихся трудоемкой кулинарной обработке, доведенных до полной кулинарной готовности, порционированных, оформленных.
<b>Гарнир</b>	Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса, внешнего вида.
<b>Простой гарнир</b>	Состоит из одного какого-то продукта.
<b>Сложный гарнир</b>	Состоит из трех и более различных продуктов.
<b>Банкетное блюдо</b>	Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов.
<b>Тепловая кулинарная обработка</b>	Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.
<b>Технологический процесс</b>	Последовательность технологических операций по выпуску кулинарной продукции.
<b>Органолептическая оценка качества</b>	Оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху кулинарных изделий и блюд.
<b>Нормативные документы</b>	Государственные стандарты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, изделий, контролю за качеством, безопасностью, условием изготовления, хранения, перевозок, реализации.
<b>Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, изделий</b>	Документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов.
<b>Производственный контроль</b>	Контроль сырья, материалов, технологических процессов, транспортирования, хранения, применяемых при производстве продуктов.
<b>Щепотка</b>	Указание на меру сухого, порошкообразного вещества (соли, соды, перца, сахара, крахмала) предназначенного для введения в блюдо либо в момент приготовления, либо после.
<b>Панирование</b>	Обвалка в сухарях, муке, хлебной крошке, способствует сохранению сочности продукта во время жарки, придает блюду красивый внешний вид.
<b>Бульон</b>	Это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов.
<b>Бульон фюме</b>	Готовый бульон, выпаренный до 1/5 - 1/10 его объема.
<b>Шоковая заморозка</b>	Снижение температуры готового кулинарного изделия с 85 <sup>o</sup> С до -18 <sup>o</sup> С за четыре часа.
<b>Дизайн блюда</b>	Оригинальность расположения готового блюда на тарелке.
<b>Сочность</b>	Впечатление, производимое соками продукции во время разжевывания.

<b>Консистенция</b>	Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими рецепторами.
<b>Консистенция</b>	Степень густоты, плотности продукта.
<b>Флейвор</b>	Комплексное ощущение вкуса, запаха и текстуры при распределении продукции в полости рта
<b>Соус</b>	Компонент блюда, имеющий различную консистенцию, который используется в процессе приготовления блюда или подается к нему с целью улучшения вкуса, аромата, внешнего вида и пищевой ценности.
<b>Бетазианы</b>	Красящие пигменты свеклы.
<b>Тосты</b>	Пшеничный хлеб без корок, нарезанный ломтиками и обжаренный без жира в тостерах.
<b>Гренки</b>	Пшеничный хлеб без корок, нарезанный ломтиками и обжаренный на масле.
<b>Пашот</b>	Яйца, сваренные без скорлупы.
<b>Ростбиф</b>	Мясо говядины, жаренное крупными кусками.
<b>Буженина</b>	Мясо свинины, жаренное крупными кусками.
<b>Адгезия</b>	Слипание поверхности двух разнородных тел.
<b>Пластование</b>	Разделка рыбы на филе.
<b>Сроки реализации</b>	
<b>Аккредитация</b>	официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия.
<b>Авария</b>	разрушение сооружений и (или) технических устройств, применяемых на опасном производственном объекте, неконтролируемые взрыв и (или) выброс опасных веществ.
<b>Административное правонарушение</b>	противоправное, виновное действие (бездействие) физического или юридического лица, за которое КоАП РФ или законами субъектов РФ об административных правонарушениях установлена административная ответственность.
<b>Аккредитация</b>	официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия.
<b>Антропометрическая совместимость</b>	предполагает учет размеров тела человека, возможность обзора внешнего пространства, положения (позы) оператора в процессе работы
<b>Аттестация рабочих мест по условиям труда</b>	оценка условий труда на рабочих местах в целях выявления вредных и (или) опасных производственных факторов и осуществления мероприятий по приведению условий труда в соответствие с государственными нормативными требованиями охраны труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда проводится в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере труда.
<b>Безопасность</b>	состояние защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внутренних и внешних угроз. Жизненно важные интересы – совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и



	возможности прогрессивного развития личности, общества и государства
<b>Безопасные условия для человека</b>	состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека
<b>Безопасные условия труда</b>	условия труда, при которых воздействие на работающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов
<b>Благоприятные условия жизнедеятельности человека</b>	состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека
<b>Вводный инструктаж по охране труда</b>	проводится при поступлении на постоянную или временную работу службой охраны труда предприятия. Этот инструктаж обязаны пройти все вновь поступающие на предприятие, а также командированные, учащиеся, прибывшие на практику, аспиранты, интерны
<b>Вибрация</b>	сложный колебательный процесс, возникающий при периодическом смещении центра тяжести какого-либо тела от положения равновесия, а также при периодическом изменении формы тела, которую оно имело в статическом состоянии.
<b>Возгорание</b>	возникновение горения под воздействием источника зажигания.
<b>Воздействие статического электричества на человека</b>	может проявляться в виде слабого длительно протекающего тока или в форме кратковременного разряда, проходящего через его тело. Такой разряд вызывает у человека рефлекторное движение, что в ряде случаев может привести к попаданию работающего в опасную зону производственного оборудования и закончиться несчастным случаем
<b>Воздушно-механическая пена</b>	представляет собой смесь воздуха — 90%, воды — 9,7 и пенообразователя — 0,3%. Характеристикой пены является кратность — отношение объема полученной пены к объему исходных веществ.
<b>Возмещение вреда</b>	причиненного жизни или здоровью гражданина при исполнении договорных либо иных обязательств. Вред, причиненный жизни или здоровью гражданина при исполнении договорных обязательств, а также при исполнении обязанностей военной службы, службы в милиции и других соответствующих обязанностей, возмещается по правилам, предусмотренным настоящей главой, если законом или договором не предусмотрен более высокий размер ответственности
<b>Вредное (загрязняющее) вещество</b>	химическое или биологическое вещество либо смесь таких веществ, которые содержатся в атмосферном воздухе и которые в определенных концентрациях оказывают вредное воздействие на здоровье человека и окружающую природную среду.
<b>Бомбаж</b>	вздутие банок
<b>Брожение</b>	Расщепление углеводов продукта под действием ферментов микроорганизмов, попавших в продукт
<b>Гниение</b>	Разложение белковых веществ продукта ферментом микроорганизма

<b>Естественная убыль</b>	Уменьшение веса пищевых продуктов от усыхания, распыла, утечки, раскрошки и других естественных причин
<b>Инвентаризация</b>	Установление на определенный момент времени фактического наличия средств и их источников путем пересчета проверяемых объектов в натуре, т.е. снятие остатков, или путем проверки учетных записей.
<b>Качество пищевых продуктов</b>	совокупность характеристик пищевой ценности и безопасности, при соответствии которых гигиеническим требованиям продукт без ущерба для здоровья вносит свой вклад в удовлетворение физиологических потребностей человека в пищевых веществах и энергии
<b>Консервирование</b>	Способ сохранения продуктов от порчи, который основан на создании таких условий, при которых прекращаются развитие микроорганизмов и деятельность ферментов
<b>Маркировка</b>	Текст или условные обозначения ,нанесенные на упаковку продукта, предназначенные для идентификации продукта или отдельных его свойств.
<b>Пастеризация</b>	Нагревание продукта до определенной температуры (ниже 100*С)
<b>Пищевые продукты</b>	продукты животного, растительного или биосинтетического происхождения, употребляемые в пищу в натуральном или переработанном виде
<b>Процесс десорбции</b>	Уменьшение массы продукта вследствие усыхания
<b>Процесс сорбции</b>	Поглощение продуктом влаги при хранении
<b>Сертификация</b>	Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров
<b>Средняя проба</b>	Образец партии продукта из разных мест упаковки, по которому можно судить о качестве всей партии товаров.
<b>Стандартизация</b>	Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции
<b>Стерилизация</b>	Нагревание продукта до температуры (выше 100*С)

## Приложение Б.

### Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:

**БЫЛО:**

**СТАЛО:**

Основание:

Подпись лица, внесшего изменения