

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики**

По профессиональному модулю **ПМ.07 «Выполнение работ по
профессии «Повар»**

По специальности **19.02.10. «Технология продукции общественного
питания»**

Количество часов 108

**Селенгинск
2019**

Рассмотрена на заседании
предметно-методической
комиссии № 1
« 31 » 08 2019г.

Председатель ПМК
Вторушина /Е. В. Вторушина/

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР
Мордовская О.Н. Мордовская

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ
Орлова Т.В. Орлова
« 31 » 08 2019г

Автор:

1. Панченко Ольга Гавриилловна – преподаватель специальных дисциплин,
высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы.....	4
2. Планируемые результаты обучения.....	7
3. Структура и содержание программы учебной практики.....	10
4. Требования к условиям проведения учебной практики.....	13
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики... ..	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

1.1. Область применения программы учебной практики ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «повар» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессионального стандарта профессии «Повар», является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной практики обеспечивает подготовку обучающихся для освоения квалификации техник по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **ВПД**

7. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места;

ПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

1.2 Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики: формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта деятельности в рамках профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы в учебный кулинарный цех техникума для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

В ходе прохождения учебной практики студент должен

иметь практический опыт:

ПО 7.1.1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ПО 7.1.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

ПО 7.1.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

ПО 7.1.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

7.2.1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для

приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

7.2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

7.2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

7.2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

7.2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

7.2.6. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

7.2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

7.2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

7.2.9. Приготовление блюд из яиц по заданию повара

7.2.10. Приготовление блюд из творога по заданию повара

7.2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

7.2.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара

7.2.13. Приготовление горячих напитков по заданию повара

7.2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара

7.2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара

7.2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара

7.2.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара

7.2.18. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара

7.2.19. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

7.2.20. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации

7.2.21. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

7.2.22. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

У 7.1.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 7.1 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

У 7.1 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

У 7.2.1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

У 7.2.2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 7.2.3. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

- У 7.2.4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 7.2.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- У 7.2.6. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- У 7.2.7. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- У 7.2.8. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
- З 7.1.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- З 7.1.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 7.1.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 7.1.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- З 7.1.5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- З 7.2.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- З 7.2.2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 7.2.3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- З 7.2.4. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 7.2.5. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- З 7.2.6. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 7.2.7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- З 7.2.8. Правила и технологии расчетов с потребителями
- З 7.2.9. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Количество часов на освоение программы учебной практики

Программа учебной практики рассчитана на 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести предусмотренные ОПОП практические навыки, умения и компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1- Результаты освоения учебной практики

Коды формируемых ОК и ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ПК 7.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	ПО 7.1.1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	У 7.1.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	З 7.1.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	ПО 7.1.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	У 7.1 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	З 7.1.1. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПО 7.1.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	У 7.1 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	З 7.1.1. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПО 7.1.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения		З 7.1.1. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними З 7.1.1. Требования

			охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	7.2.1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 7.2.1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара	З 7.2.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	7.2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	У 7.2.2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	З 7.2.2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	7.2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	У 7.2.3. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 7.2.3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	7.2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	У 7.2.4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	З 7.2.4. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	7.2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара	У 7.2.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	З 7.2.5. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	7.2.6. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара	У 7.2.6. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его	З 7.2.6. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

	7.2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	У 7.2.7. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	З 7.2.7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	7.2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	У 7.2.8. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	З 7.2.8. Правила и технологии расчетов с потребителями
	7.2.9. Приготовление блюд из яиц по заданию повара		З 7.2.9. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	7.2.10. Приготовление блюд из творога по заданию повара		
	7.2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара		
	7.2.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара		
	7.2.13. Приготовление горячих напитков по заданию повара		
	7.2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара		
	7.2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара		
	7.2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара		
	7.2.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара		
	7.2.18. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по		

	заданию повара		
	7.2.19. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара		
	7.2.20. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации		
	7.2.21. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара		
	7.2.22. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Тематический план учебной практики и виды работ

№ п/п	Виды работ	Количество часов
Раздел 1	Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.	18
Раздел 2	Обработка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	18
Раздел 3	Приготовление основных супов и соусов	12
Раздел 4	Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы.	18
Раздел 5	Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы	24
Раздел 6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	12
Раздел 7	Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	6
	Всего:	108

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ		Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2		3	4
Вводное занятие	<i>Содержание учебного материала</i>			
	1	Ознакомление с ТБ, санитарией, гигиеной, правила работы в кулинарном цехе. Требования к обслуживающему персоналу	6	ПК 7.2. ОК 8,
Раздел 1	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		18	
Тема 1.1	<i>Виды работ</i>			
	1	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря, Органолептическая оценка качества овощей. Обработки сырья и приготовление основных п/ф, нарезка овощей простой, сложной формы	6	ПК7.2; ПК7.1 ОК 3,
Тема 1,2	2	приготовление и оформление блюд из овощей и грибов, Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи. Оценка качества готовых блюд.	6	ПК7.1 ОК 5
Раздел 2	Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога		18	
Тема 2.1	<i>Виды работ</i>			
	1	Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки,	6	ПК 7.1. ОК4;
Тема 2.2	2	Приготовление и оформление блюд из яиц и творога, отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки	6	ПК 7.1. ОК1 ПК 7.2.
Тема 2.3	3	Приготовления блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки	6	ПК 7.1. ОК5; ПК 7.2.
Раздел 3	Приготовление основных супов и соусов.		12	
Тема 3.1	<i>Виды работ</i>			
	1	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов, их безопасное использование. Приготовление и варианты оформления и подачи супов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки.	6	ПК 7.2. ОК2 ПК 7.1.
Тема 3.2	2	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов красных белых основных соусов их безопасное использование. подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи соусов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража.	6	ПК 7.2. ОК3 ПК 7.1.

Раздел 4	Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	18	
	<i>Содержание учебного материала</i>		
	<i>Виды работ</i>		
Тема 4.1	1 Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование. Проверка качества и обработка рыбного сырья; приготовление п/ф из рыбы. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы, варианты оформления и подачи. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки.	6	ПК 7.1. ОК4; ПК 7.2.
Тема 4.2	2 Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование. Проверка качества и обработка рыбного сырья; приготовление п/ф из рыбы. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы, варианты оформления и подачи. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки.	6	ПК 7.1. ОК3; ПК 7.2.
Тема 4.3	3 Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование. Проверка качества и обработка рыбного сырья; приготовление котлетной массы и полуфабрикатов и блюд из нее. варианты оформления и подачи. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки	6	ПК 7.1. ОК5; ПК 7.2.
Раздел 5	Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	24	
	<i>Виды работ</i>		
Тема 5.1	1 Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса, их безопасное использование. Проверка качества мяса; обработка и подготовка сырья; приготовление п/ф из мяса. Приготовление блюд из отварного мяса, варианты оформления и подачи блюд. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки.	6	ПК 7.1. ОК6; ПК 7.2.
Тема 5.2	2 Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса, их безопасное использование. Проверка качества мяса; обработка и подготовка сырья; приготовление п/ф из мяса. Приготовление блюд из жареного мяса, варианты оформления и подачи блюд. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража,	6	ПК 7.1. ОК2; ПК 7.2.
Тема 5.3	3 Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса, их безопасное использование. Проверка качества мяса; обработка и подготовка сырья; приготовление п/ф. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы, варианты оформления и подачи блюд. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража.	6	ПК 7.1. ОК5; ПК 7.2.
Тема 5.4	4 Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из птицы, их безопасное использование. Проверка качества птицы; обработка и подготовка сырья; приготовление п/ф. Приготовление блюд из птицы, варианты оформления и подачи блюд. Отпуск, температура подачи, сроки хранения,	6	ПК 7.1. ОК1; ПК 7.2.

		проведение бракеража.		
Раздел 6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		12	
Тема 6.1	Виды работ			
	1	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок, их безопасное использование. Проверка качества гастрономических продуктов; и приготовления Бутербродов их подготовка Составление композиций. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	6	ПК 7.1. ОК5; ПК 7.2.
Тема 6.2	2	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья их безопасное использование. Проверка качества гастрономических продуктов; их подготовка Приготовление и варианты оформления и подачи салатов и винегретов. Составление композиций. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	6	ПК 7.1. ОК4; ПК 7.2.
Раздел 7	Приготовление сладких блюд и напитков		6	
Тема 7.1	Виды работ			
	1	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	6	ПК 7.1. ОК6; ПК 7.2.
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет		0	
	всего		108	

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика является практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков и проводится в учебной лаборатории техникума учебный кулинарный цех.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- муляжи блюд; наглядные пособия (планшеты, плакаты); компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник); комплект учебно-методической документации; сборники рецептов:

Технические средства обучения:

- автоматизированное рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, электромясорубка, кухонный процессор

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- макет с деталями оборудования; выставочное оборудование; наглядные пособия (планшеты, плакаты); компьютерное обеспечение (презентации); комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А.Т. Васюкова Организация процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции: учебник Москва РУСАИНС, 2017-224с. - ISBN 978-5-4365-1564-9. <https://www.book.ru/book/922543>

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2015

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “ДеЛи плюс” Москва 2016г

3. ГОСТ 31985 -2013 Услуги общественное питание. Термины и определения

4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

5. ГОСТ 31984-2012 услуги общественного питания Общие требования

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания

7. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания
9. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ Р 52113 -2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания

Интернет-ресурсы:

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Учебная практика организуется для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков и проводится после изучения соответствующих тем и проведения практических занятий.

Учебная практика проводится в подгруппах по 10-15 человек.

Учет учебной практики ведется в Журнале учета обучения по учебной и производственной практике преподавателем и Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена квалификационного по профессиональному модулю.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности

На всех этапах учебной практики обучающиеся строго соблюдают правила и нормы охраны труда, техники пожарной безопасности, выполняют задания предусмотренные программой практики, несут ответственность за выполненную работу и её результаты. До начала практики обучающиеся проходят инструктажи, которые оформляются в журналах установленной формы под роспись.

4.2 Контроль и оценка результатов учебной практики

На всех этапах, учебная практика разделяется на: вводный инструктаж (презентация урока), текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся) и заключительный инструктаж (подведение итогов). Контроль осуществляется непосредственно мастером производственного обучения. Текущий контроль осуществляется на каждый день практики в ходе выполнения видов работ. В ходе текущего контроля практики осуществляется индивидуальное общение руководителя практики с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося руководитель практики в ходе текущего контроля дублирует объяснение материала в целях усвоения обучающимся содержания программы учебной практики.

Систематически контролируется: уровень приобретаемых практических умений и навыков, качество выполнения заданий, качество и своевременность ведения конспектов, посещаемость и дисциплина.

Аттестация по итогам учебной практики. На учебной практике преподаватель ведет журнал учета обучения по учебной практике, в котором отмечает присутствующих и отсутствующих обучающихся, выставляет оценки за ответы по теоретическому материалу и за выполнение практических работ. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета в последний день практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется каждому обучающемуся в зачетную ведомость оценок по группе и в зачетную книжку успеваемости обучающегося руководителем практики на основании анализа результатов текущего контроля.