

Одобрена

Методическим советом
Колледжа гостиничного
сервиса Московского филиала РМАТ

Протокол № 130 от 08 2016.

Разработана
на основе Федерального Государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

Директор
Колледжа гостиничного сервиса
МФ РМАТ

Козловская Л.В. Козловская

Заместитель директора по учебной работе
Колледжа гостиничного сервиса
МФ РМАТ

Табенкина Т.М. Табенкина

Разработчик: Молокоедова Н.А., зам.директора по учебно-производственной работе
Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО

Рецензент: Савельев Дмитрий Игоревич, шеф-повар ООО «Ресторанный комплекс «Гамма-Дельта»

Программа пересмотрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № 1 от 30.08.17

Председатель Методического совета

Табенкина

Т.М. Табенкина

Программа пересмотрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № _____ от _____

Председатель Методического совета

Т.М. Табенкина

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) | стр. 3 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ | 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИК И | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ | 14 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ | 18 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.10 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

- 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

иметь практический опыт

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

- Вид профессиональной деятельности:

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

- Вид профессиональной деятельности:

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

- Вид профессиональной деятельности:

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

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:
Всего: 3 недели, 108 часов производственной (по профилю специальности)**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной по профилю специальности практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результатов практики |
|------------|---|
| 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 и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| 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-коммуникативные технологии профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификаций |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля* | Всего часов на практику | Практика | | | |
|------------------------------|---|-------------------------|----------------|--|------|---------|
| | | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов | курс | семестр |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| ПК 3.1. – 3.4. | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | 108 | - | 108 | 3 | 6 |

* Раздел профессионального модуля может состоять из соответствующих частей учебной и производственной практик.

3.1. Тематический план

Таблица 2

| № темы | Виды работ | Учебная практика (час) | Производственная практика (час) |
|------------|---|------------------------|---------------------------------|
| Тема 1.1. | - Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: супам, соусам, блюдам из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. | - | 6 |
| Тема 1. 2. | -Выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. - Подготовка полуфабрикатов к тепловой обработке. | - | 12 |
| Тема 1.3. | -Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание); | - | 6 |
| | | | 24 |
| Тема 2.1. | Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования Приготовление супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. | - | 6 |
| Тема 2.2. | Соблюдение температурных режимов и условий приготовления супов. Определение степени готовности. -Приготовление супов с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства. -Порционирование супов, сервировка и оформление. -Оценка качества и безопасности супов | - | 12 |
| | | | 18 |
| Тема 3.1. | -Приготовление сложных горячих соусов с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства. | - | 6 |

| | | | |
|-----------|---|---------------|------------|
| Тема 3.2. | -Порционирование соусов -Хранение готовых соусов. Выбор температурного режима при подаче. -Оценка качества и безопасности соусов. | - | 6 |
| | | | 12 |
| Тема 4.1. | - Приготовление горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства. - Порционирование блюд из овощей, грибов и сыра, сервировка и оформление. - Оценка качества и безопасности блюд из овощей, грибов и сыра | - | 18 |
| Тема 5.1. | -Приготовление горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства. -Порционирование блюд из рыбы, сервировка и оформление. -Хранение готовой кулинарной продукции, соблюдение температурных режимов блюд из рыбы. -Оценка качества и безопасности блюд из рыбы. | - | 12 |
| Тема 5.2. | Приготовление горячей кулинарной продукции: блюд из мяса с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства. -Порционирование блюд из мяса, сервировка и оформление. -Хранение готовой кулинарной продукции, соблюдение температурных режимов блюд из мяса. -Оценка качества и безопасности блюд из мяса. | - | 12 |
| Тема 5.3. | Приготовление горячей кулинарной продукции: блюд из птицы с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства. -Порционирование блюд из птицы, сервировка и оформление. -Хранение готовой кулинарной продукции, соблюдение температурных режимов блюд из птицы. -Оценка качества и безопасности блюд из птицы. | | 12 |
| | | | 36 |
| | | Всего: | 108 |

3.2. 1. Содержание производственной практики по профилю специальности

Таблица 3

| Индекс модуля, МДК | Раздел № | Виды работ | Содержание работ | Кол-во часов | Коды компетенций | |
|---|---|---|--|--------------|---|----------------------------|
| | | | | | ОК | ПК |
| <p>Раздел ПМ. 03. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложной горячей кулинарной продукции МДК 1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> | <p>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложной горячей кулинарной продукции</p> | <p>- Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: супам, соусам, блюдам из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>- Выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>-Подготовка полуфабрикатов к тепловой обработке.</p> <p>-Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание);</p> | <p>- Сбор и анализ информации по современным кулинарным технологиям и техническому оснащению технологических процессов приготовления, оформления и реализации горячей кулинарной продукции для сложной горячей кулинарной продукции.</p> | 24 | <p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. .</p> | <p>ПК 3.1 - ПК 3.4</p> |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|----|---|---------|
| | <p>Раздел 2. Приготовление, оформление и реализация супов сложного ассортимента</p> | <p>-Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования Приготовление супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Соблюдение температурных режимов и условий приготовления супов. Определение степени готовности. -Приготовление супов с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства. -Порционирование супов, сервировка и оформление. -Оценка качества и безопасности супов</p> | <p>-Анализ организации технологических линий, рабочих мест горячего цеха при приготовлении супов сложного ассортимента по результатам работы на производственной практике - Выбор температурного режима при подаче и хранении супов. - Расчет выхода супов сложного ассортимента (по индивидуальным заданиям).</p> | 18 | <p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.</p> | ПК 3.1. |
| | <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация, сложных горячих соусов</p> | <p>-Приготовление сложных горячих соусов с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства. -Порционирование соусов -Хранение готовых соусов. Выбор температурного режима при подаче. -Оценка качества и безопасности соусов</p> | <p>- Анализ организации рабочих мест горячего цеха при приготовлении сложных горячих соусов по результатам работы на производственной практике, использование ее для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям). Расчет сырья, выхода соусов.</p> | 12 | <p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.</p> | ПК 3.2. |
| | <p>Раздел 4. Приготовление</p> | <p>- Приготовление горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и</p> | <p>-Анализ организации рабочих мест горячего цеха при приготовлении</p> | 18 | <p>ОК 1. ОК 2.</p> | ПК 3.3. |

| | | | | | | |
|--|--|--|---|------------|---|---------|
| | ие, оформление и реализация сложных блюд из овощей, грибов и сыра | сыра с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства. - Порционирование блюд из овощей, грибов и сыра. - Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. - Оценка качества и безопасности блюд из овощей, грибов и сыра | сложных блюд из овощей, грибов и сыра по результатам работы на производственной практике, использование ее для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям). -Выбор температурного режима при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра. -Расчет сырья, выхода готовых блюд, гарниров. | | ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. | |
| | Раздел 5. Приготовлен ие, оформление и реализация сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | -Приготовление горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства. -Порционирование блюд из рыбы, мяса и птицы, сервировка и оформление. -Хранение готовой кулинарной продукции, соблюдение температурных режимов блюд из рыбы, мяса и птицы. -Оценка качества и безопасности блюд из рыбы, мяса и птицы. | -Анализ организации рабочих мест горячего цеха при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы по результатам работы на производственной практике, использование ее для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям). -Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. - Расчет сырья, выхода готовых блюд, гарниров. | 36 | ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. | ПК.3.4. |
| | | | Итого: | 108 | | |

Производственная практика (по профилю специальности)

Виды работ:

1. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
2. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Соблюдение температурных режимов и условий приготовления горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Выбор способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
3. Определение степени готовности сложной горячей кулинарной продукции.
4. Приготовление горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.
5. Порционирование горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
6. Хранение готовой кулинарной продукции, соблюдение температурных режимов и условий хранения горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.
7. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.
8. Оценка качества и безопасности горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
9. Расчет сырья, выхода готовых блюд, гарниров, соусов к ним.

108

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);
- программа учебной практики;
- программа производственной практики;
- договор с организацией на проведение практики;
- календарно-тематический план;
- приказ о назначении руководителя практики от колледжа и распределении студентов по базам практики;
- график консультаций;
- дневники по учебной и производственной практике;
- аттестационные листы.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Индивидуальные задания по производственной практике 2 курс 4 семестр (2 недели)

1. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
2. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Соблюдение температурных режимов и условий приготовления горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Выбор способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
3. Определение степени готовности сложной горячей кулинарной продукции.
4. Приготовление горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.
 - приготовление солянок: сборной мясной и рыбной,
 - приготовление крем-супа из тыквы
 - приготовление крем-супа из спаржи
 - приготовление супа-пюре с шампиньонами
 - приготовление прозрачных супов с гарниром
 - приготовление производных соуса белого: соуса с рассолом, соуса польского
 - приготовление бефстроганова из говяжьей вырезки с грибами
 - приготовление ризотто со шпинатом и белыми грибами
5. Порционирование горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
6. Хранение готовой кулинарной продукции, соблюдение температурных режимов и условий хранения горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.
7. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.
8. Оценка качества и безопасности горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.

9. Расчет сырья, выхода готовых блюд, гарниров, соусов к ним.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
5. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009.- III, 11 с.
7. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 10 с.
8. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 11 с.
9. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
11. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / С.Н. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.
16. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Ч.5 / Под общ. ред. В.Т.Лапшиной - М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.

17. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2013.- III, 10 с.
18. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2013.- III, 10 с.
19. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.
20. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2012. – III, 10 с.
21. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2012. – III, 11 с.
22. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум. - М.: Академия, 2014. 10.
- Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебник. - М.: Академия, 2014.
23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. - М.: Академия, 2014.
24. «WorldSkills Russia» - Техническое описание Поварское дело; Список продуктов; Организация – Правила безопасности и санитарные нормы.

Дополнительные источники

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов. - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2008. – 272 с..
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2014.
3. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2009. – 320 с.
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008.- 552 с.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).

Интернет-источники:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

При реализации программы ПМ.03 предусматривается производственная практика (по профилю специальности), которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по

итогах производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается, индивидуальные задания могут выполняться в виде презентации.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> | <p>-разработка ассортимента сложных супов в соответствии с типом и классом предприятия; -оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к супам сложного ассортимента; -обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления супов сложного ассортимента; -точность расчета количества сырья и выхода готовых супов сложного ассортимента; -обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления супов и правилами безопасной эксплуатации; -демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации супов сложного ассортимента; -демонстрация умений в приготовлении сложных супов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности; -правильность проведения контроля качества и безопасности сложных горячих супов, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи, сервировки супов сложного ассортимента; демонстрация умений в составлении технологических карт; -демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении сложных горячих супов.</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся - при выполнении работ на производственной практике; - при проведении зачета по практике</p> |
| <p>ПК 3.2. Организовывать</p> | <p>-разработка ассортимента сложных соусов в соответствии с типом и классом предприятия;</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| <p>и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> | <ul style="list-style-type: none"> -оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к соусам сложного ассортимента; -обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления соусов сложного ассортимента; -точность расчета количества сырья и выхода готовых супов сложного ассортимента; -обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления соусов и правилами безопасной эксплуатации; -демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации соусов сложного ассортимента; -демонстрация умений в приготовлении сложных соусов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности соусных полуфабрикатов и готовых соусов; -правильность проведения контроля качества и безопасности сложных горячих соусов, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи супов сложного ассортимента; -демонстрация умений в составлении технологических карт; -демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении сложных горячих соусов. | |
| <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> | <ul style="list-style-type: none"> -разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с типом и классом предприятия; -оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к блюдам из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента; -обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления блюд из | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>овощей, грибов и сыра сложного ассортимента;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых блюд из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления блюд из овощей, грибов и сыра и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации блюд из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи блюд из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>-демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> | |
| <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> | <p>-разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых блюд из рыбы, мяса и</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>-демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении, сервировке сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> | |
|--|--|--|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|--|
| ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, | <p>-выступления на научно-практических конференциях;</p> <p>-активное участие в общественной жизни колледжа;</p> <p>- демонстрация понимания значимости</p> | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в |

| | | |
|--|---|---|
| проявлять к ней устойчивый интерес | профессии в процессе выполнения индивидуальных заданий по практике; -высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике | процессе освоения образовательной программы: |
| ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | -Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества | - на производственной практике; - при проведении: зачета |
| ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | -Анализ профессиональных ситуаций; -Решение стандартных и нестандартных задач | |
| ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | -Эффективный поиск необходимой информации; -Использование различных источников, включая электронные при прохождении производственной практики | |
| ОК5 Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности | -Использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ | |
| ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | -взаимодействие: с обучающимися, мастерами в ходе обучения; -с преподавателями, мастерами в ходе обучения; -с потребителями и коллегами в ходе производственной практики | |
| ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | -самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов); -ответственность за результат выполнения заданий | |

| | | |
|--|---|--|
| <p>ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификаций</p> | <p>-планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при прохождении производственной практики</p> | |
| <p>ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности</p> | <p>-адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; -проявление профессиональной маневренности при прохождении производственной практики</p> | |

Разработчик:

Колледж гостиничного сервиса
Московского филиала РМАТ,
зам. директора колледжа
по учебно-производственной работе



Молокоедова Н.А.