# МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

**«АВТОМОБИЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБ ПОУ «АТК»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.И. Бражник

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки**

**16675 Повар**

Уссурийск, 2021

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена на заседании ЦМКпреподавателей профессиональных дисциплин и мастеров п/оПредседатель ЦМК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) | Согласовано Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.В. Чернецкая «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**Организация-разработчик:** Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Автомобильно-технический колледж»

**Разработчик:**

Войтенко Наталья Григорьевна - мастер производственного обучения

Общие сведения о предприятии:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование предприятия (организации) | Руководитель | Адрес, телефон |
| ИП Семидоцкая С.М. закусочная «Ярославна» | Семидоцкая С.М. | Хорольский район, пгт. Ярославский, ул. Матросова д.5А89510196266 |
| ИП Романов И.Н. кафе «Бульвар» | Полякова Е.Е. | г. Уссурийск, ул. Калинина, 52 |

Рабочая программа учебной практики разработана с учетом Профессионального стандарта по профессии 16675 «Повар», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки 16675 «Повар» в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 8 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 14 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  | 18 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии) в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2.  | Осуществлять приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.3.  | Осуществлять творческое оформление, подготовку к реализации, подачу и хранение приготовленных блюд напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента |

**1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения**

 С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

* в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
* в приготовлении блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

в творческом оформлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос

 **уметь:**

* визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
* выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
* владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
* мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
* мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
* соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
* безопасно править кухонные ножи;
* соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
* проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
* включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
* оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
* пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
* сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
* проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
* сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
* обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
* осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

 **знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
* виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
* правила утилизации отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов;
* способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции; способы правки кухонных ножей;
* правила оформления заявок на склад;
* правила приема продуктов по количеству и качеству;
* ответственность за сохранность материальных ценностей;
* правила снятия остатков на рабочем месте;
* правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
* правила обращения с тарой поставщика;

правила поверки весоизмерительного оборудования;

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ.02 - 480 часов;

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2.  | Осуществлять приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.3.  | Осуществлять творческое оформление, подготовку к реализации, подачу и хранение приготовленных блюд напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 02. Приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**3.1. Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код****ПК** | **Код и наименования профессионального модуля, код и наименование МДК** | **Количество часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК** | **Виды работ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| ПК 2.1- 2.3 | ПМ 02. Приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |  |  |  |
| МДК.02.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента | \* | - Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов- Приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и кулинарных изделий.- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд и кулинарных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.- Приготовление, оформление блюд и кулинарных изделий, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.- Выбор оборудования с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.- Творческое оформление, порционирование (комплектование), упаковке на вынос блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента- Оценка качества блюд и кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.- Хранение с учетом температуры подачи блюд и кулинарных изделий на раздаче.- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и кулинарных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | 24 |
| Тема 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | 348 |
| Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | 54 |
| Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | 54 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | \* |
|  | ***ВСЕГО часов*** | 420 |  |  | 480 |

**3.2. Содержание учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов на учебную практику** |
| ПМ 02. Приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |  |
| МДК.02.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  | \* |
| **Виды работ:**- Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов- Приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и кулинарных изделий.- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд и кулинарных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.- Приготовление, оформление блюд и кулинарных изделий, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.- Выбор оборудования с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.-Творческое оформление, порционирование (комплектование), упаковке на вынос блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента- Оценка качества блюд и кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.- Хранение с учетом температуры подачи блюд и кулинарных изделий на раздаче.- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и кулинарных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. |  |  |
| Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов разнообразного ассортимента | **Содержание** | 24 |
| 1.1 | Подготовка овощей и грибов к фаршированию. |
| 1.2 | Приготовление рыбных полуфабрикатов , разнообразного ассортимента. |
| 1.3 | Приготовление мясных полуфабрикатов, разнообразного ассортимента  |
| 1.4 | Приготовление полуфабрикатов из птицы. |
| Тема 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **Содержание** | 348 |
| 2.1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов. | 54 |
| 2.2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации соусов. | 24 |
| 2.3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. | 24 |
| 2.4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. | 18 |
| 2.5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и изделий из муки. | 42 |
| 2.6 | Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. | 42 |
| 2.7 | Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. | 42 |
| 2.8 | Приготовление, подготовка к реализации мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | 102 |
| Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **Содержание** | 54 |
| 3.1 | Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. |
| 3.2 |  Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы. |
| 3.3 | Приготовление, оформление и отпуск салатов из нерыбного водного сырья. |
| 3.4 | Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса, мясных продуктов. |
| 3.5 | Приготовление, оформление и отпуск салатов из домашней птицы, дичи. |
| 3.6 |  Приготовление, оформление и отпуск винегретов. |
| 3.7 |  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из овощей и грибов. |
| 3.8 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| 3.9 |  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы. |
| Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | **Содержание** | 54 |
| 4.1 | Приготовление, оформление и отпуск киселей, различной консистенции. |
| 4.2 |  Приготовление, оформление и отпуск желе. |
| 4.3 | Приготовление, оформление и отпуск муссов. |
| 4.4 | Приготовление, оформление и отпуск самбука, крема. |
| 4.5 | Приготовление, оформление и отпуск пудингов. |
| 4.6 | Приготовление, оформление и отпуск десертов. |
| 4.7 | Приготовление, оформление и отпуск фруктово-ягодных прохладительных напитков. |
| 4.8 | Приготовление, оформление и отпуск коктейлей, морсов, кваса. |
| 4.9 | Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков: сбитень, глинтвейн, взвар. |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | **\*** |
| ***ВСЕГО часов:*** |  | **480** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории «Учебный кулинарный цех»

**Оснащение**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Средства обучения:**

- комплект учебно-методических материалов мастера производственного обучения;

- комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике (муляжи, плакаты, схемы);

- электронные видеоматериалы;

 Технические средства обучения:

- компьютер;

- принтер, сканер;

- мультимедийный проектор, демонстрационный экран;

- ноутбук;

- программное обеспечение профессионального назначения;

**4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**Печатные издания**

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 160 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017 – 160 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017 – 128 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 282 с.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2017.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2017.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2017. – III, 11 с.

**Электронные издания:**

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.: в ред. на 13.07.2017г. № 213-ФЗ].

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].

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2017 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

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

Адаптированная образовательная программа по профессии 16675 Повар предполагает обязательную учебную и производственную практику.

 Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности иимеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, как правило, составляет не менее 25 процентов.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные ПК)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК.2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | - демонстрация подготовки рабочего места, оборудования;- соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда; | Текущий контроль в форме наблюдений за соблюдением технологического процесса Оценка за выполнение индивидуального практического задания, согласно критериям  |
| ПК.2.2. Осуществлять приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | - правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству;- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты);- выполнение правил по охране труда и санитарно- гигиенических требований ; | Текущий контроль в форме наблюдений за соблюдением технологического процесса Оценка за выполнение индивидуального практического задания, согласно критериям |
| ПК.2.3.Осуществлять творческое оформление, подготовку к реализации, подачу и хранение приготовленных блюд напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | - соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции;- эстетичность оформления;- правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям;- соответствие оформлению и подготовке к раздаче блюд; | Текущий контроль в форме наблюдений за соблюдением технологического процесса Оценка за выполнение индивидуального практического задания, согласно критериям |