Содержание

1.	Пояснительная записка…….	4-5
2.	Планируемые результаты обучения дисциплины……	6-9
3.	Структура и содержание типовой учебной программы профессиональной практики……	10
3.1	Структура типовой учебной программы профессиональной практики…….	10-12
3.2	Содержание профессиональной практики…….	13-14
4.	Оценочные критерии кондитера 3 разряда…….	15
5.	Порядок подведения итогов практики……...	16
6.	Порядок и критерии оценивания знаний…….	17
7.	Контроль результатов практического обучения и отчетность (по уровням) …	18
8.	Литература и средства обучения.....	19

1. Пояснительная записка

Рабочая учебная программа по специальности: 0508000 «Организация питания» квалификации: 0508020 «Кондитер», 0508042 «Официант», разработана на основе типового учебного плана актуализированного НАО «Холдинг «Кәсіпқор», согласно Государственного общеобязательного стандарта образования Республики Казахстан. и типового учебного плана, утверждённого приказом Министра образования и науки Республики Казахстан №72 от 22 января 2016 года. Рабочий учебный план предусматривает выполнение профессиональных образовательных программ по подготовке специалистов с техническим и профессиональным образованием в соответствии с требованиями ГОСО РК.

В экспериментальном рабочем учебном плане представлена база реализации профессиональных образовательных программ с учетом следующих сроков обучения для рабочих квалификаций и специалиста среднего звена:

Основной задачей является подготовка конкурентоспособных и мобильных на рынке труда специалистов в соответствии с требованиями ГОСО РК на основе системного подхода управления в инновационных условиях развития. Освоение новых подходов к образованию: компетентностного, ресурсного и системно-деятельностного, как основных способов совершенствования качества образования- роста результативности, эффективности образования, развития успешности участников образовательного процесса.

На современном этапе общественное питание занимает преобладающее место по сравнению с питанием в домашних условиях. Чтобы соответствовать современным требованиям, специалист, вышедший из учебного заведения, должен уметь работать с заказчиком, планировать свою работу, т.е. создавать технологические и экономические расчеты и заниматься самоконтролем своего труда. Интеграция предмета с общеобразовательными и специальными предметами позволяет выполнять поставленные задачи.

В соответствии с программой разработан учебный план включающий в себя разделы:

1. ПМ-5 «Подготовка сырья и замес теста»
2. ПМ-6 «Разделка теста, формование изделий из теста»
3. ПМ-7 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»
4. ПМ-8-9 «Оформление мучных кондитерских изделий»
5. ПМ 10 «Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия»
6. ПМ 11 «Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках»
7. ПМ 12 «Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей»
8. ПМ 13 «Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета»
9. ПМ 14 «Обслуживание посетителей»

Программой предусматривается два основных этапа производственного обучения:

1. Обучение в мастерских кондитерского производства;
2. Производственная практика на предприятиях общественного питания.

Перед направлением учащихся на предприятие проводится зачет по технике безопасности, санитарии и гигиене.

В конце обучения производственной практики учащиеся выполняют работы, соответствующие III -разряду «Кондитера».

Рабочая учебная программа включает следующие обязательные вопросы: охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания, техника безопасности на производстве; значение продуктов питания для организма человека. Виды теста, разделка, формирование изделий теста. Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста. Оформление

мучных кондитерских изделий.

Перечень разделов и тем содержания рабочей учебной программы является обязательным для изучения и не может быть изменен в сторону уменьшения.

Для реализации рабочей учебной программы рекомендуется использование практико-ориентированных форм организации, методов, способов и приёмов обучения: семинары, практикумы, тренинги, решение ситуационных задач, анализ производствееных ситуаций, ролевые и деловые игры, мозговой штурм, презентации, работа в микрогруппах, собеседования, лекции консультации, экскурсии, коллективные обсуждения проектной и технологической документации, другие нетрадиционные формы обучения.

На основании Государственного общеобязательного стандарта, образовательной программы ТиПО РК от 23.08.2012г. за №1080 по специальности 0508000– «Организация питания», организации образования разрабатывают рабочую учебную программу в соответствии с выбранными квалификациями.

При разработке рабочих учебных программ организация образования имеет право изменять объем учебного времени, выделенного в типовом учебном плане на изучение дисциплин цикла в пределах 10-20%, при сохранении объема учебного времени, отведенных на цикл (ГОСО РК 4.05-2008) «Образование среднее, техническое и профессиональное» (Основные положения). Перечень разделов и тем может быть изменен (в том числе за счет резервного времени) в сторону углубления или расширения изучаемых тем, разделов, в том числе за счет введения регионального компонента, учитывающего требования работодателей и местные условия. Организация образования самостоятельно определяет количество часов на изучение разделов при сохранении минимума содержания.

При разработке рабочей учебной программы учебное заведение, в зависимости от профиля и специфики подготовки специалистов может вносить дополнения и изменения в содержание, последовательность изучения учебного материала и распределение учебного времени по разделам.

Изучаемый курс базируется на знании следующих дисциплин:

- Оборудование предприятий питания
- Технология мучных кондитерских изделий
- Экономика предприятий питания
- Товароведение пищевых продуктов
- Охрана труда и техника безопасности
- Торговые вычисления
- Организация производства предприятия питания
- Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
- Профессиональный казахский язык
- Профессиональный английский язык
- Метрологии

Знания, полученные при изучении дисциплины, используются в процессе производственного обучения.

Количество часов на освоение программы производственной практики:

за 5-6 семестр 3 курс.

Всего: 648 часов.

050802 2 «Кондитер» 324 часа
050804 2 «Официант» 324 часа

2. Планируемые результаты обучения дисциплины

Результаты обучения, запланированные в стандарте и образовательной программе	Результаты, запланированные в рабочей учебной программе
Обучающиеся должны обладать следующими компетенциями: Базовыми компетенциями: БК 1 Обновление знаний и навыков в течении всей жизни БК 2Соблюдение правил межличностного и коммуникативного поведения БК 3 Умение работать самостоятельно и в команде БК 4 Работа на качество результата БК 5 Организация рабочего места БК 6 Планирование рабочего времени БК7 Планирование собственных трудовых действий БК 8. Решение проблем на рабочем месте БК 9. Поиск и систематизация необходимой информации БК 10 Работа с технической и технологической документацией Профессиональными компетенциями: ПК 1. Кондитер	Знает: основные понятия предметов физики, химии, математики, информатики, правила межличностного и коммуникативного общения, показатели качества продуктов, правила организации рабочего места, способы поиска и источники информации, виды технологической документации Умеет: выполнять простейшие математические расчеты, получать новые знания, находить нужную информацию, работать в команде и самостоятельно, планировать рабочее время, собственные трудовые действия, решать проблемы на рабочем месте, находить информацию, выполнять работу с помощью технологической документации Приобретает навыки: самообучения, межличностного общения, работы в команде, работать на качество результата, организации рабочего места, планирования времени, собственных трудовых действий, решения проблем, поиска информации, работы с технической и технологической документацией Компетентен: в выполнении заданий самостоятельно или в команде в заданный срок в соответствии со стандартами качества работ
	Знает: Способы, правила последовательность выполнения операций при приготовлении фаршей. Нормы расхода сырья. Правила приготовления начинок сиропов, помады, кремов. Классификацию теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Какую муку используют для приготовления дрожжевого теста, как приготовить опару, технологию приготовления теста, для чего

	производят расстойку теста. Порядок пользования сборником рецептур. Ведение процесса формования сдобного печения и пряников различных видов вручную. Раскатывание теста до определённой толщины, подсыпанием его мукой. Резка, отсадка или штамповка теста. Основные процессы приготовления пирожных, их классификацию размеры, форму сроки хранения и реализации. Температуру выпечки изделий. Умеет: -пользоваться весоизмерительными приборами; Приготавливать фарш из овощей фруктов, мяса. Приготавливать сиропы, помады, крем сливочный, крем белковый с соблюдением технического процесса. Замешивание теста: опарным и безопарным способом; с химическими разрыхлителями; механическим способом. Определять готовность теста к выпечке. Приготавливать слоеное дрожжевое, бисквитное, заварное, пряничное тесто. Разделывать тесто, формировать отсаживание изделие на листы. Приготавливать тесто для блинов, оладий, ватрушек, пирогов закрытых, открытых. Основы технологии изготовления печения и пряников вручную; правила и приёмы выполняемой работы; правила обслуживания механизированных процессов обработки теста. Укладка готовой продукции. Тиражение пряников. Методы органолептической оценки качества пряников и методы их отбраковки. Приобретает навыки: -организатора производства; - планирования работы; -составления планирующей документации.
ПК 1. Официант	Компетентен: Знает: - требования, предъявляемые к работнику обеденного зала; требования трудовой дисциплины и поведения на рабочем месте; приемы подготовки посуды и приборов к обслуживанию; виды посуды, приборов, их функциональное назначение. - знает приемы накрытия столов; правила расстановки тарелок и бокалов; раскладывания приборов, в зависимости от вида обслуживания.

ПК 2. Обеспечение безопасных условий труда	- особенности обслуживания праздничных вечеров, неофициальных банкетов и «фуршетов», приемов и официальных банкетов. - формы приветствия, прощания, пожелания на казахском, английском и русском языках; способы расчета с посетителями; виды платежных карт; технику торговых вычислений «предлагающая продажа», методы продвижения новых и фирменных блюд. Уметь: -уметь планировать численность и состав персонала ПП - соблюдать технику безопасности при переносе блюд и напитков, принимают участие в обсуждении вопросов, связанных с улучшением качества оказываемых услуг. - осуществлять коммуникации с гостями, составлять меню, давать характеристику блюдам, включенным в меню; Владеют профессиональной культурой речи на казахском (русском) и английском языках. - выполнять предварительную сервировку зала для завтрака, обеда и вечернего обслуживания. - сервировать стол для различных банкетов. Вовремя убирать использованную посуду, подавать чистые тарелки и приборы по желанию гостя. - умеют встречать гостей и размещать их за столами, общаться с гостями на казахском (русском), английском языках; работать с контрольно-кассовыми аппаратами, POS-терминалами; осуществлять возврат блюд не соответствующих показателям качества. Приобретает навыки: -организатора производства; - планирования работы; -составления планирующей документации. Компетентен: В организации работы предприятий питания и организации обслуживания. Знает: -основные Законы и положения о технике безопасности и охране труда работников общественного питания. - основы электробезопасности; - общие сведения о пожарной безопасности; - правила эксплуатации электрического и газового оборудования. -Оказание первой при несчастных случаях.

	Умеет: -работать без нарушений техники безопасности и охраны труда. -оказать помощь при производственной травме; -работать, соблюдая пожарную безопасность -пользоваться средствами индивидуальной защиты и пожаротушения Приобретает навыки: - безопасного ведения процесса приготовления пищи.
ПК 3. Соблюдение стандартов качества	Компетентен: - в безопасном выполнении производственных работ Знает: - взаимозаменяемость продуктов - технические измерения Умеет: - рассчитать ассортиментный минимум производительности предприятия - работать с технологической документацией Приобретает навыки: - работы с весоизмерительным оборудованием
ПК 4. Общие сведения о производственной санитарии;	Компетентен: - в соблюдении ГОСТов по выпуску готовой продукции Знает: - основы физиологии питания, микробиологии, пищевые инфекции и отравления, гигиены и санитарии. Умеет: - работать с соблюдением санитарных правил и норм. - готовить растворы для мытья посуды, инвентаря и оборудования. Приобретает навыки: - ведения хозяйственных операций без нарушений санитарных норм и правил
ПК 5. Применение знаний по оборудованию предприятий питания	Компетентен: - в правильном подборе сырья, оборудования и инвентаря для ведения производственных операций. Знает: - основы работы электротехнических приборов управления и защиты; - устройство, принцип работы и правила эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования; - электробезопасность; пожаробезопасность

ПК 6. Соблюдение правил социальной и профессиональной этики ПК 7. Применение знаний товароведения пищевых продуктов ПК 8. Применение знаний по учету и калькуляции.	Умеет: - эксплуатировать механическое, тепловое и холодильное оборудование, с соблюдением правил электро- и пожаробезопасности; - уметь оказывать первую медицинскую помощь при электротравмах и ожогах. Приобретает навыки: -в чтении конструкционных схем оборудования и исправление возможных незначительных неисправностей; -приготовления пищи используя необходимое оборудование; Компетентен: - в эксплуатации технологического оборудования предприятий питания; Знает: - правила социальной и профессиональной этики Умеет: - соблюдать правила социальной и профессиональной этики Приобретает навыки: - общения на рабочем месте Компетентен: - в вопросах этики на рабочем месте Знает: - основные вещества пищевых продуктов; - условия хранения и методы консервирования пищевых продуктов; - характеристики отдельных групп товаров. Умеет: - подобрать необходимое сырье для выполнения производственной программы. Приобретает навыки: - работы с использованием качественного сырья и новых продуктов. Компетентен: - в решении проблем по приобретению необходимого качественного сырья. Знает: - основы вычисления на счетных машинах; - общие принципы организации учета на предприятиях питания; - ценообразование и калькуляцию; - учет продуктов и готовых изделий; - отчетность. Умеет: - составлять технологические и калькуляционные карты с использованием счетных машин

	- отражать документально все хозяйственные операции на предприятии. Приобретает навыки: - работы калькулятора и помощника бухгалтера. Компетентен: - в составлении документации по организации производства.

3. «Структура и содержание модульной учебной программы производственного обучения и профессиональной практики»

3.1 Структура типовой учебной программы профессиональной практики

Код профессиональных квалификации/ компетенций	Учебные модули (темы и виды учебно-производственной работы)	Формируемые навыки работы /компетенции	Объем учебного времени (час)
050802 2 "Кондитер"	ПМ.5 Подготовка сырья и замес теста	Подготовить сырье и замесить тесто	18
	ПМ.6 Разделка теста, формование изделий из теста	Разделать тесто, сформовать изделия	96
	ПМ.7 Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста	Выпекать мучные полуфабрикаты и изделия из теста	102
	ПМ.8 Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки	Приготовить отделочные полуфабрикаты, фарши и начинки	-
	ПМ.9 Оформление мучных кондитерских изделий	Оформить мучные кондитерские изделия	108
050804 2 "Официант"	ПМ 10 «Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия»	Обслуживать посетителей в соответствии со стандартами предприятия	42 часа
	ПМ 11 «Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках»	Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках	42 часа
	ПМ 12 «Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей»	Уметь подготовить обеденный зал к обслуживанию	84 часа
	ПМ 13 «Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета»	Уметь подготовить банкетный зал и обслуживать банкеты	84 часа
	ПМ 14 «Обслуживание посетителей»	Обслуживать гостей предприятия питания	72 часа

итого:	648

3.2 Содержание профессиональной практики

ПМ -5 «Подготовка сырья и замес теста».

Техника безопасности изучает технологические процессы и оборудование, применяемое на производстве, анализирует причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и разрабатывает конкретные мероприятия для их предупреждения и устранения. Противопожарная техника предупреждает и ликвидирует возникшие пожары.
Производственная санитария изучает влияние внешней среды и условий труда на организм человека и его работоспособность. Вводный инструктаж проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в цех для прохождения производственной практики.
Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводятся для закрепления и проверки знания правил и инструкций по технике безопасности и умения практически применять навыки.
Определение количественного соотношения составных частей теста.
Подбор сырья, замес теста, выпечка.

ПМ-6 «Разделка теста, формирование изделий из теста».

Деление дрожжевого теста на куски вручную. Округление тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок для различных видов хлебобулочных и сдобных изделий. Укладка на листы, платки, в формы сформованные полуфабрикаты. Деление, округление, формование заготовок из дрожжевого теста различных видов хлебобулочных и сдобных изделий, с помощью тестоделительных, округлительных машин. Обслуживание формующего оборудования. Определение органолептически окончание расстойки. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов. Формование песочного, заварного, крошкового теста. Разделка теста для кексов на механизированной линии Разделка дрожжевого, теста для блинов и оладий. Разделка пресного и дрожжевого слоёного теста. Разделка бисквитного теста Разделка прянечного теста Разделка слоенного теста. Обслуживание оборудования для разделки теста для мучных кондитерских изделий.

ПМ-7 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста».
Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из дрожжевого, слоенного, бисквитного, песочного, заварного, пряничног теста. Приготовление блинов и оладий.

ПМ-8-9 «Оформление мучных кондитерских изделий»

Украшать и оформлять хлебобулочные изделия; приготавливать и оформлять отечественные классические торты; - приготавливать и оформлять отечественные классические пирожные; - приготавливать и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты; - приготавливать и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные пирожные; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий.

ПМ 10 «Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия»

Соблюдает правила личной гигиены и правила ношения униформы.
Эффективно использует рабочее время. Соблюдает правила техники безопасности при работе с механическим оборудованием. Различает виды и правила работы с фарфоровой и фаянсовой посудой. Различает виды и правила работы с металлической и стеклянной посудой. Натирает посуду и приборы перед обслуживанием.

Соблюдает правила техники безопасности при работе. Различает виды и правила работы с приборами, подносом. Соблюдать правила безопасной работы с подносом. Различает виды столового белья. Получает столовое белье, посуду и приборы для обслуживания.

ПМ 11 «Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках».

Определяет пищевую ценность продуктов и показатели качества пряностей и приправ Соблюдает условия и сроки хранения основных видов пряностей и приправа. Выполняет презентацию блюд по меню казахском, русском и английском языках. Различает виды, средства, функции и формы общения. Выделяет особенности делового общения. Преодолевает барьеры в деловом общении. Раскрывает краткую кулинарную характеристику холодных блюд и закусок; особенности их приготовления. Раскрывает краткую кулинарную характеристику горячих блюд из рыбы, мяса, овощей; особенности их приготовления.

ПМ 12 «Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей».

Раскрывает особенности подготовки торгового зала к обслуживанию. Выполняет уборку зала к обслуживанию посетителей. Характеризует расстановку мебели в зале обслуживания. Характеризует правила подготовки столовой посуды, приборов и столового белья. Выполняет сервировку разной степени сложности для обеда при индивидуальном и групповом обслуживании. Дает характеристику блюдам, подаваемым к ужину.

ПМ 13 «Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета».

Характеризует порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Характеризует банкет за столом с полным обслуживанием. Характеризует банкет за столом с частичным обслуживанием. Характеризует банкет - фуршет; особенности проведения фуршета. Правила сервировки для банкета. Сервирует стол для банкета фуршета. Характеризует банкет - чай; особенности проведения чайного банкета.

ПМ 14 «Обслуживание посетителей».

Встреча и размещение гостей. Прием и выполнение заказа. Составление меню - заказа с неполным обслуживанием официантов. Составление меню - заказа для фуршета. Составление меню - заказа для приема «чай». Составление меню - заказа для приема «коктейль». Составление меню - заказа для специальных видов обслуживания. Виды торгового оборудования. Мебель в торговом зале.

4. Оценочные критерии кондитера 3-4 разряда

Результаты обучения – это формулировки, определяющие, что будут знать, уметь или в состоянии делать студенты в результате учебной деятельности. Результатам обучения выступают совокупность формируемых компетенций по модулям обучения с выходом на квалификацию.

Критерии оценки — перечень основных видов учебной деятельности по модулям для принятия решения по оценке результатов обучения на соответствие предъявленным требованиям к компетентности.

«Описание результатов обучения и критерий оценки по каждой квалификации»

Квалификация/модуль	Результат обучения	Критерии оценки
«050802 2 Кондитер» ПМ 05. Подготовка сырья и замес теста	1) Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству	1. Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. 2. Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала. 3. Соблюдает температуру хранения сырья для кондитерского производства, правила товарного соседства. 4. Отсортировывает некачественное сырьё.
	2)Замешивать различные виды теста	1. Применяет рецептуры различных видов теста. 2. Понимает процессы, происходящие при замесе теста. 3. Использует способы разрыхления теста. 4. При замесе различных видов теста учитывает характеристику клейковины муки. 5. Готовит бисквит горячим и холодным способами. 6. Применяет способы улучшения качества клейковины при замесе слоеного теста. соблюдает правила подготовки масла для слоеного теста. 7. Правильно охлаждает слоеное тесто в процессе слоеобразова-

		ния. 8. Соблюдает правила эксплуатации и технику безопасности при работе с взбивальной и тестомесильной машиной. 9. Составляет технологические карты на основании рецептур. 10. Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным методами. 11. Готовит песочное тесто машинным и ручным способом, соблюдая технику безопасности. 12. Заваривает муку и соединяет ее с яйцами для получения заварного теста.
ПМ 06. Разделка теста, формование изделий из теста	1) Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста.	1. Соблюдает технологию приготовления изделий из дрожжевого теста. 2. Организует рабочее место для разделки дрожжевого теста. 3. Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из дрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами. 4. Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму. 5. Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками
	2) Формовать изделия из бисквитного теста.	1. Организует рабочее место в соответствии с особенностями разделки бисквитного теста. 2. Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из бисквитного теста в соответствии с санитарными правилами. 3. Выливает тесто на листы, выравнивая слой до оптимальной толщины. 4. Правильно наполняет формыи капсулы для выпечки изделий из бисквитного теста. 5. Аккуратно вынимает готовый полуфабрикат из формы,

		капсулы после выпечки и охлаждения
	3) Разделывать слоеное тесто и формовать изделия из него	1. Раскатывает тесто ручным и машинным способом. 2. Правильно использует тесто-раскаточную машину, соблюдая технику безопасности. 3. Раскатывает тесто толщиной 5-6 миллиметров для выпечки целым пластом. 4. Разделывает слоеное тесто для штучных изделий.
	4) Разделывать песочное тесто.	1. Соблюдает температурный режим при разделке песочного теста. 2. Раскатывает тесто пластом требуемой толщины. 3. Вырезает заготовки при помощи выемок. 4. Формует корзиночки для пирожных
	5) Разделывать заварное тесто	1. Выкладывает тесто в кондитерский мешок. 2. Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек.
ПМ 07 Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста	1)Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1. Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой. 2. Использовать меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой.
	2) Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	1. Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста. 2. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки. 3. Зачищает листы, моет капсулы и формы после выпечки.
ПМ 08. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки	1) Готовить сиропы, помады, карамель	1. Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов. 2. Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели. 3. Соблюдает температуру и время созревания помады. 4. Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды. 5. Делает пробу на «слабый

		шарик». 6. Взбивает помаду. 7. Варит яично-молочный сироп. 8. Выдерживает массу на водяной бане
	2) Готовить кремы.	1. Оценивает пищевую и энергетическую ценность жировых и яичных продуктов. 2. Применяет рецептуры и технологию приготовления различных кремов. 3. Соблюдает санитарный режим приготовления кремов. 4. Выдерживает сроки и температуру хранения кремов. 5. Определяет качество жировых и яичных продуктов. 6. Взбивает кремы.
	3) Готовить сахарную мастику, желе.	1. Применяет рецептуры и технологию приготовления сырцовой и заварной мастики. 2. Распускает желатин. 3. Варит агар. 4. Замешивает и раскатывает сахарное тесто. 5. Вырезает и лепит фигурки из сахарного теста. 6. Использует жидкое и застывшее желе для оформления изделий
	4) Подготовить шоколад для оформления изделий	1. Распускает и темперирует шоколад. 2. Подвергает шоколад кристаллизации. 3. Предупреждает причины сахарного и жирового поседения шоколада. 4. Использует шоколад для оформления изделий
	5) Готовить фруктовые начинки.	1. Применяет технологию приготовления фруктово-ягодных начинок. 2. Проводит органолептическую оценку свежих и переработанных плодов и ягод. 3. Загущает повидло. 4. Готовит плодово-ягодную подварку
ПМ 09. Оформление	1) Оформлять пирожные.	1.Соблюдает технологический

мучных кондитерских изделий		процесс подготовки полуфабрикатов для пирожных. 2. Пропитывает бисквит сиропом. 3. Прослаивает полуфабрикатов из различных видов теста кремом или фруктовой начинкой. 4. Наполняет полуфабрикатов из теста кремом. 5. Оформляет поверхность пирожных помадой, желе, кремом.
	2) Оформлять торты.	1. Соблюдает технологический процесс подготовки полуфабрикатов для тортов. 2. Сравнивает и выбирает ассортимент бисквитных, песочных , слоеных и комбинированных тортов. 3. Зачищает и выравнивает, пластует полуфабрикат из теста. 4. Прослаивает полуфабрикатов кремом или фруктовой начин-кой и оформляет поверхность. 5. Оформляет боковую поверхность торта. 6.Разрабатывает и применяет новые рецептуры, используя профессиональный казахский (русский) язык, профессиональный английский язык.
	3) Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления и инфекции, глистные заболевания.	1. Анализирует причины возникновения острых и хронических инфекционных заболеваний, глистных заболеваний. 2. Анализирует причины пищевых отравлений. 3. Моет и обрабатывает кондитерский инвентарь в соответствии с санитарными требованиями. 4. Соблюдает технику безопасности при работе с химическими агрессивными веществами. 5. Соблюдает условия хранения и правила реализации готовой продукции.

	4) Получить квалификацию «Кондитер» 3 разряда.	1. Осуществляет замес разных видов теста. 2. Формует полуфабрикаты из теста. 3. Выпекает мучные изделия и полуфабрикаты. 4. Готовит отделочные полуфабрикаты. 5. Оформляет пирожные и торты массового производства. 6. Оформляет заказные кондитерские изделия. 7. Организует рабочее место в кондитерском цехе. 8. Соблюдает технику безопасности и санитарные нормы и правила. 9. Ухаживает за кондитерским инвентарем и инструментами. 10. Соблюдает условия хранения и правила реализации готовой продукции.
050804 2 «Официант» ПМ 10. Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	1) Соблюдать трудовую дисциплину	1. Соблюдает график выхода на работу. 2. Соблюдает правила личной гигиены и правила ношения униформы. 3. Эффективно использует рабочее время. 4. Работает в команде, адекватно выполняет распоряжения менеджера, метрдотеля. 5. Выполняет инструкции по охране труда.
	2) Соблюдать правила безопасной работы с подносом, подачи горячих блюд на тарелках	1. Соблюдает правила техники безопасности при работе с подносом. 2. Соблюдает правила техники безопасности при подаче горячих блюд на тарелках. 3. Выявляет проблемы, возникающие в ходе подготовки зала к обслуживанию. 4. Принимает активное участие в планерке, предлагая вопросы, на которые следует обращать внимание при обслуживании.
	3) Подготовить столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию	1. Различает виды и правила работы с фарфоровой и фаянсовой

		посудой; 2. Различает т виды и правила работы с металлической и стеклянной посудой. 3. Различает виды и правила работы с приборами, подносом. 4. Различает виды столового белья. 5. Натирает посуду и приборы перед обслуживанием. 6. Получает столовое белье, посуду и приборы для обслуживания. 7.Соблюдает технику безопасности при работе в сервизной
ПМ 11. Презентация блюд по меню на казахском, русском и английском языках	1) Характеризовать виды пряностей и приправ к блюдам.	1. Определяет пищевую ценность продуктов и показатели качества пряностей и приправ; 2. Соблюдает условия и сроки хранения основных видов пряностей и приправ.
	2)Составить меню.	1. Учитывает факторы, влияющие на содержание меню. 2. Различает виды меню в зависимости от контингента обслуживаемых посетителей, типа предприятия и формы обслуживания.
	3) Владеть профессиональной культурой речи.	1. Владеет приемами ведения партнерской беседы. 2. Соблюдает требования профессионального и речевого этикета. 3. Адекватно ведет себя в конфликтных ситуациях. 4. Применяет речевые обороты, принятые профессиональным этикетом.
	4) Соблюдать правила межличностного общения.	1. Различает виды, средства, функции и формы общения. 2. Выделяет особенности делового общения. 3. Преодолевает барьеры в деловом общении. 4.Соблюдает этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности.
ПМ12. Подготовка обеденного зала к обслуживанию	1) Накрывать столы скатертями	1. Выбирает скатерти и салфетки по размеру для различных видов

		обслуживания. 2. Складывает салфетки простыми и сложными способами. 3. Накрывает столы скатертями двумя способами.
	2) Сервировать стол тарелками.	1. Расставляет тарелки при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия; 2. Использует поднос для переноса тарелок; 3. Соблюдает технику безопасности при передвижении в обеденном зале с тарелками и подносом.
	3) Сервировать стол приборами	Используют по назначению столовые приборы для оригинальных блюд. 2. Использует сервировочные приборы и приспособления. 3. Раскладывает приборы при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия.
	4) Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой	1. Определяет вместимость и назначение рюмок, бокалов, стаканов. 2. Расставляет рюмки и бокалы при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия. 3. Соблюдает технику безопасности при переносе стеклянной посуды.
	5) Сервировать столы для завтрака	1. Выбирает посуду и приборы в соответствии с меню завтрака. 2. Выполняет сервировку разной степени сложности. 3. Дает кулинарную характеристику блюдам подаваемым к завтраку.
	6) Сервировать столы в дневное время по меню обеда	1. Выполняет сервировку разной степени сложности для обеда при индивидуальном и групповом обслуживании. 2. Дает характеристику блюдам

		подаваемым к обеду.
	7) Сервировать столы для вечернего обслуживания	1. Выполняет досервировку стола в соответствии с заказом гостя. 2. Использует элементы декора при тематическом обслуживании.
ПМ 13. Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета	1) Подготовиться к обслуживанию банкета	1. До начала банкета определяет число участников, схемы размещения гостей за столом, наименование блюд и закусок – общее количество, число порций в блюде, срок исполнения заказов, вид посуды, в которой подаются кушанья. 2. Определяет количество позиций за столом для обслуживания одним официантом. 3. Подает блюда «в стол», «в обнос», порциями на тарелках. 4. Доливает напитки в ходе обслуживания.
	2) Обслуживать банкет	1. Сервирует стол для банкета с полным и частичным обслуживанием официантами по желанию гостя. 2. Сервирует стол для банкета фуршета. 3. Подает блюда и закуски, используя различные способы. 4. Разливает и доливает напитки.
	3) Убирать использованную посуду	1. Заменяет использованную посуду в процессе обслуживания. 2. Заменяет разбитую посуду, убирает черепки; 3. Использует для уборки посуды специальную тележку; 4. Соблюдает технику безопасности при уборке разбитой посуды.
ПМ 14. Обслуживание посетителей.	1) Встречать и размещать гостей за столами	1. Применяет формы приветствия, прощания, пожелания на государственном, английском и русском языках при общении с гостями. 2. Приветствует гостей в соответствии со временем суток и соблюдением этикета. 3. Указывает направление к

		заказанному столу. 4. Говорит на государственном, английском и русском языках
	2) Принимать заказ	1. Дает кулинарную характеристику блюд и напитков, рекомендует сочетание напитков и блюд. 2. Знакомит гостя с программами и скидками действующими в определенные дни и часы. 3. Правильно подает папку с меню. 4. Предлагает аперитив. 5. Осуществляет «предлагающую продажу». 7. Помогает в выборе блюд. 8. Уточняет детали заказа. 9. Производит досервировку стола в соответствии с заказом.
	3) Передавать заказы на производство и в буфет.	1. Получает посуду для выполнения заказа, передает посуду и заказ соответственно в горячий и холодный цеха. 6. Пробивает чек для получения продукции.
	4) Получать готовые блюда, закуски и напитки их буфета и раздаточной.	1. Комплектует заказ. 2. Берет и ставит заказанные блюда на поднос с соблюдением техники безопасности. 3. Контролирует выход и качество полученных из производства блюд и напитков.
	5) Подавать заказанные блюда и напитки гостям.	1. Соблюдает требования техники безопасности при подаче блюд с подноса. 2. Подает супы с подсобного стола. 3. Переносит вторые блюда с помощью подноса. 4. Переносит блюда в одну, две, три тарелки.
	6) Рассчитывать гостей по окончании обслуживания	1.Правильно оформляет счет. 2. Пробивает фискальный чек. 3.Пользуется контрольнокассовыми машинами, POS-терминалами. 4. Выполняет торговые вычисления
	7) Убирать обеденные и подсобные столы после обслуживания	1. Соблюдает правила замены и уборки использованных тарелок, столовых приборов

		скатертей. 2. Соблюдает сроки, приемы и последовательность уборки стола. 3. Использует для переноски посуды и приборов специальные тележки
	8) Получить квалификацию «Официант» 4 разряда.	1.Консультирует гостей при выборе блюд по меню. 2. Обслуживает гостей в обеденном зале: завтрак, бизнес-ланч, обед, ужин. 3. Обслуживает банкеты и приемы. 4. Обслуживает массовые мероприятия. 5. Рационально распределяет мебель в торговом зале. 6. Выполняет предварительную и исполнительную сервировку стола. 7. Создает гостеприимную атмосферу в обеденном зале. 8. Правильно подает и презентует меню. 9. Подает блюда и напитки, различными способами. 10. Убирает использованную посуду специальным способом. 11. Производит расчет гостей, подает бланк счета, соблюдая правила этикета. 12. Расставляет столы в соответствии с видом обслуживания. 13. Дает кулинарную характеристику блюдам, включенным в меню. 14. Работает в команде при обслуживании массовых торжеств. 15.Заполняет бланки счетов в соответствии с требованиями

5. Порядок подведения итогов практики.

По итогам практики студент представляет в колледж дневник по практике, характеристику и письменную экзаменационную работу, которые проверяются руководителем практики, преподавателем специальных дисциплин и защищается перед комиссией, созданной распоряжением заместителем директора по учебно-производственной работе колледжа. Результаты защиты отчета оцениваются дифференцированным зачётом по установленной балльно-рейтинговой буквенной системе оценок.

Оценка по учебно-производственной практике выставляется следующим образом:

- при назначении одного руководителя по практике оценка выставляется по итогам защиты представленного отчёта в соответствии с продемонстрированными знаниями и оформленным отчётом;

- при назначении двух руководителей по практике выставляется итоговая оценка с учётом оценки руководителя практики от базы практики, удельный вес которой составляет 40 % от итоговой оценки, и оценки руководителя от колледжа по защите представленного отчета, удельный вес которой составляет 60 % от итоговой оценки. Каждая оценка выставляется по 100 балльной шкале.

Итоговый балл по результатам прохождения практики учитывается при определении академического рейтинга и подсчёте среднего балла успеваемости (GPA) обучающегося при переводе его с курса на курс.

При назначении на стипендию итоговая оценка по практике, пройденной в отрыве от основного учебного процесса, учитывается в следующем академическом периоде.

Студентам, не прошедшим профессиональную практику по болезни или другой уважительной причине, устанавливается индивидуальные сроки её прохождения, утвержденные приказом заместителем директора по учебно-производственной работе.

Студенты, не прошедшие профессиональную практику без уважительной причины или имеющие неудовлетворительные оценки, проходят практику на платной основе в установленные сроки, утвержденные приказом директора колледжа.

6. Порядок и критерии оценивания знаний.

1) В конце практики руководитель от предприятия пишет характеристики в дневниках по практике студентов, ставит подписи и печати.

2) Руководитель от предприятия проверяет отчет студентов и выставляет ему оценку по 100 балльной шкале:

- оценка от 90 до 100 баллов соответствует оценке «отлично» и выставляется в том случае, если отчет выполнен в полном соответствии с требованиями программы практики и индивидуальным заданием студента, без ошибок, проиллюстрирован графиками, эскизами, чертежами, схемами и.т.д. Данная оценка выставляется, если обучающий усвоил программу практики не менее чем на 90%.

- оценка от 75 до 89 баллов соответствует оценке «хорошо» и выставляется в том случае, если студент не допустил незначительные ошибки и непринципиальные неточности в написании отчета или составлении схем, чертежей, графиков, которые исправил самостоятельно. Данная оценка выставляется, если студент освоил программу практики не менее чем на 75%.

- оценка от 50 до 74 баллов соответствует оценке «удовлетворительно» и выставляется в том случае, если студент допустил ошибки и неточности в написании отчета или составлении схем, чертежей, графиков, для исправления которых потребовалась помощь руководителя практики. Данная оценка выставляется, если студент освоил программу практики не менее чем на 50%.

- оценка от 0 до 49 баллов соответствует оценке «неудовлетворительно» и выставляется в том случае, если студент допустил грубые ошибки в написании отчета или составлении схем, чертежей, графиков, не выполнил индивидуальное задание. Данная оценка выставляется, если студент освоил программу практики менее чем на 50%.

7. Контроль результатов производственного обучения и профессиональной практики и отчетность (по уровням)

Контроль по производственному обучению и профессиональной практике предусматривает: проведение промежуточной аттестации

После окончания первого курса в виде проверочных работ и после окончания обучения студентами выполняются пробные квалификационные работы.

На основании «Правил подтверждения уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации по профессиям (специальностям) технического и обслуживающего труда» подтверждение уровня профессиональной подготовленности в зависимости от приобретённой профессии и изучением предметов, предусматривает сдачу квалификационных экзаменов по специальным предметам (письменные тесты) и выполнение квалификационной (пробной) работы (практический тест).

При проведении квалификационной (пробной) работы в виде практического теста предусматривается выполнение характерной для данной профессии (специальности) работы, соответствующей уровню квалификации, предусмотренной квалификационными характеристиками, техническими требованиями.

Квалификационная работы:

- ✓ считается принятой, если задание выполнено в полном соответствии с техническими требованиями и условиями;
- ✓ считается не принятой при невыполнении норм выработки (времени), установленных на выполнение квалификационной работы (практический тест).

Результаты квалификационных экзаменов (письменный тест) и решение КК о присвоении квалификационных разрядов (классов, категорий) по профессиям (специальностям) заносятся в протокол, который подписывается председателем и членами КК.

На основании протокольного решения КК экзаменуемым выдается сертификат с указанием соответствующего уровня квалификации по профессии (специальности) технического и обслуживающего труда.

При реализации настоящей рабочей учебной программы предусмотрено проведение проверочных работ следующего содержания:

8. Литература и средства обучения

- Методика разработки типовых учебных планов и образовательных учебных программ, интегрированных образовательных учебных программ по специальностям технического и профессионального образования (Приказ МОН РК от 4.11.2013 г. № 446 (с внесением изменений в данный приказ от 28 сентября 2016 года № 579).
- Модульно-компетентностный подход к разработке образовательных программ ТиПО. Борибеков К.К. Астана, 2015 года
- Методология по разработке типовых учебных планов и программ по специальностям и дисциплинам ТиПО на основе профессиональных стандартов. Курманалина Ш.Х. Искалиева А.Б. Досанова Т.С. Квитко Е.М. Астана, 2013 года

Основная литература

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 304с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования/ В.П Золин. - 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2010 . – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования / З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. - 4-е изд.,стер. - М.: ИЦ Академия, 2009. - 272с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. - 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2009. - 272с.

Дополнительная литература

1. Справочник кондитера: общественное питание. М.А. Николаева, Н.И.Номофилова – М.: ИД Экономические новости, 2003 - 639.
2. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебнопрактическое пособие/ Т.И. Перетятко. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ИТК Дашков и К, 2004. – 232с.
3.Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров: Учеб.для проф. учеб. заведений/ А.Ф. Шембель. - 5-е изд., стер: - М.:ИЦ Академия, 2000. - 111с

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. Общественное питание. Справочник кондитера. - М.: Экономические новости, 2003
3. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания www. 100 menu. Ru
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий www. tsf 2000. ru
3. Электронные книги по кулинарии www. dom-eknig.ru
4. Электронная книга по кулинарии rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat ии

Рекомендуемые средства обучения

1. Макеты
2. Реальные или натуральные объекты/образцы (оборудование, механизмы, приспособления,

инструменты, т.е. любые реальные предметы и материалы)
3. Тематический комплект плакатов (таблиц, чертежей, схем, карты и т.д.).
4.Обучающие фильмы на DVD.