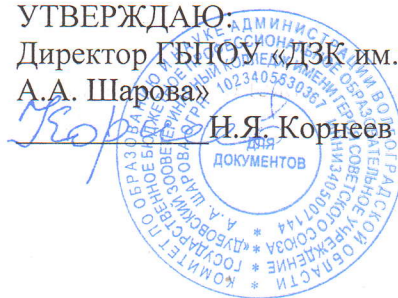




Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Дубовский зооветеринарный колледж
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «ДЗК им.
А.А. Шарова» Н.Я. Корнсева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного
ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дубовка
2022 г.

Рабочая программа учебной практики ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 и с учетом основной профессиональной образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «ДЗК им.А.А.Шарова»

Разработчик: Конакова Анна Егоровна, мастер производственного обучения ГБПОУ «ДЗК им.А.А.Шарова»

Работодатель:



СОГЛАСОВАНО

[Handwritten signature in blue ink]

«08» 08 2022 г

Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной практики	5
2 Результаты освоения программы учебной практики	6
3 Тематический план и содержание учебной практики	9
4 Условия реализации программы учебной практики	23
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: 33.011 «Повар» и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии «Повар».

1.2. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего –90 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ 01 - 90 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица

Вид профессиональной деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	Обучающийся должен иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы,

нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовления, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД). **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов МДК	Учебная практика, часов
ПК1.1.–ПК1.4.	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	46	24
ПК1.1.–ПК1.4.	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	115	66

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ) и тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		90	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		24	
Тема 1.1: Техника безопасности на рабочем месте. Знакомство с лабораторией «Кулинария». Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	Техника безопасности на рабочем месте. Правила техники безопасности в начале, в течение, в конце рабочего дня и в случае аварийных ситуаций. Знакомство с лабораторией «Кулинария». Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов и правила ухода за ними. Способы сокращения потерь при обработке сырья.	6	2

<p>Тема 1.2: Организация работ по обработке овощей. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки картофеля, моркови, свеклы; нарезка</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Подготовка рабочего места. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов и правила ухода за ними. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки картофеля (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка); нарезка картофеля (соломка, брусочки, кубики). Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки моркови; нарезка моркови (соломка, брусочки, кубики) Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свеклы; нарезки свеклы (соломка, брусочки, кубики) Способы сокращения потерь при обработке сырья.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.3: Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки лука, томатов, огурцов, капусты, зелени, грибов; нарезка</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Подготовка рабочего места. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки лука; нарезка лука (кольца, полукольца, дольки). Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капусты; нарезка капусты (шашками, соломкой) Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки, нарезки зелени. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки грибов. Способы сокращения потерь при обработке сырья.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.4: Первичная, механическая обработка и приготовление п/ф из овощей и грибов для жарки основным способом, для жарки во фритюре, для тушения</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд. 1 Первичное обрабатывание картофеля. Нарезка картофеля – кружочками, соломкой, дольками, брусочком. Подготовка к обжариванию во</p>	<p>6</p>	<p>2</p>

	фритюре. Подготовка картофельной массы, приготовление льезона, формование полуфабрикатов, панирование. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		24	
Тема 2.1.: Механическая обработка и приготовление отварной рыбы: подготовка рыбы для варки, припускания.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Подготовка посуды, инвентаря. Отрабатывание практических навыков по размораживанию, вымачиванию, очистке, промыванию, удалению плавников, головы, внутренностей. Нарезание рыбы на порционные куски для варки и припускания. Отрабатывание практических навыков по приготовлению отварной рыбы: подготовка рыбы для варки, припускания. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	6	2
Тема 2.2: Механическая обработка и приготовление п/ф из рыбы для жарки основным способом и для жарки во фритюре	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Подготовка посуды, инвентаря. Выполнение технологической последовательности размораживания и механической кулинарной обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Выполнение технологической последовательности разделки рыбы на порционные куски (кругляши), на филе с кожей и костями, на филе с кожей без костей, на чистое филе. Отрабатывание практических навыков по приготовлению блюд из жареной рыбы: подготовка рыбы для жарки, приготовление теста «кляр», приготовление фритюра. Выполнение технологической последовательности	6	2

	<p>рыбной котлетной массы. Выполнение приготовления панировок для рыбных полуфабрикатов. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>		
<p>Тема 2.3:Механическая обработка и приготовление п/ф из нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание:Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места. Подготовка посуды, инвентаря. Отрабатывание практических навыков по приготовлению блюд из морепродуктов: подготовка морепродуктов для варки, жарения. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>	6	
<p>Тема 2.4:Проверочная работа</p>	<p>Содержание:Выполнение заданий по карточкам. Самостоятельное выполнение практического задания по теме «Приготовление и оформление овощей и грибов для полуфабрикатов различного ассортимента» с соблюдением техники безопасности при работе в овощном цехе. Составление заявки на сырье. Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций. Решение задач на изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Решение задач на изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Самостоятельное выполнение практического задания по теме «Оценка качества рыбы органолептическим методом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления</p>	6	

	полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья» с соблюдением техники безопасности при работе в овощном цехе.		
Тема 2.5: Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины .	Содержание: Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса. Отрабатывание практических навыков по размораживанию, зачистке, промыванию. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов (мясо отварное, мясо шпигованное) Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	6	2
Тема 2.6: Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины.	Содержание: Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса. Отрабатывание практических навыков по размораживанию, зачистке, промыванию. Приготовление полуфабрикатов мелким куском. Отработка практических навыков по обработке мяса, нарезке полуфабрикатов мелким куском (гуляш, бефстроганов). Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	6	2
Тема 2.7: Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины.	Содержание: Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса. Отрабатывание практических навыков по размораживанию, зачистке, промыванию. Приготовление порционных полуфабрикатов. Отработка практических навыков по обработке мяса, нарезке порционных полуфабрикатов. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	6	2
Тема 2.8: Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы .	Содержание: Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из	6	2

	<p>мяса.</p> <p>Приготовление натуральной мясной рубки, формованию п/ф. Приготовление полуфабрикатов: бифштекс, шницель, люля-кебаб, котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>		
<p>Тема 2.9: Механическая обработка и приготовление п/ф из домашней птицы :тушка, подготовленная для кулинарной обработки.</p>	<p>Содержание: Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>Назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>Отработка практических навыков по подготовке птицы для варки и тушения, заправке курицы, приготовление соусов, гарниров. Приготовление полуфабрикатов для блюд: куры отварные, рагу, птица, рубленного мяса. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>	6	2
<p>Тема 2.10: Механическая обработка и приготовление п/ф из домашней птицы: порционные (натуральные, панированные, фаршированные)</p>	<p>Содержание: Выполнение технологического процесса размораживания и механической кулинарной обработки мяса, нарезка мяса</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса.</p> <p>Отработка практических навыков по подготовке птицы для варки и тушения, жарке. Приготовление полуфабрикатов для блюд: куры отварные, жаренные, утка по-домашнему, котлета по-киевски, котлета натуральная, шницель по столичному. Способы</p>	6	2

	сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.		
Тема 2.11:Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Содержание:Проверка теоретических и практических навыков по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Проверка теоретических и практических навыков по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6	3

Виды работ по УП:

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории «Кулинарии»

Оснащение ГБПОУ «ДЗК им.А.А.Шарова».

Оборудование учебного кабинета:

Комплект ученической мебели

Стол с моечной ванной

Стол производственный с бортом

Мясорубка

Весы

Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

Кухонная посуда и инвентарь

Средства обучения:

-учебно-методическое обеспечение профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

-посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий: «Нарезка овощей», «Фаршированные овощи», «Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы». «Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы», «Механическая кулинарная обработка мяса», «Механическая кулинарная обработка домашней птицы», «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы», «Полуфабрикаты из рубленой массы» и так далее.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 8.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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2018.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.
ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..
- 12.Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2019. – 416 с.
- 13.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
- 14.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
- 15.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
- 16.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
- 17.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.

- 18.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
- 19.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
- 20.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
- 22.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.
- 23.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 282 с.
- 24.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

Электронные издания:

- 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.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 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].
- 3.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 4.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.
- 5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 6.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

доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практик в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках ПМ. 01 **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик</p>	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> тестовые задания; карточки; выполнение практических заданий.</p> <p><i>Аттестация в форме дифференцированного зачета:</i> тестовые задания; самостоятельное выполнение индивидуального практического задания по всему разделу.</p>

	<p>использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>Обучающийся должен иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.</p>	
ОК 1. Понимать	Активность, инициативность	Интерпретация

<p>сущность и социальную значимость своей будущей профессии</p>	<p>в процессе освоения профессиональной деятельности; наличие положительных отзывов по итогам практики</p>	<p>результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения производственной практики</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Рациональность организации профессиональной деятельности, выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества.</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Рациональность принятия решений в смоделированных стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных</p>	<p>Результативность и широта использования информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач.</p>	

технологий		
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации.</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Рациональность организации деятельности и проявление инициативы в условиях командной работы; рациональность организации работы подчиненных, своевременность контроля и коррекции (при необходимости) процесса и результатов выполнения ими заданий.</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи</p>	<p>Позитивная динамика достижений в процессе</p>	

<p>профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>освоения ВПД; результативность самостоятельной работы.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Объективность и обоснованность оценки возможностей новых технологий.</p>	
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний</p>	<p>Успешное освоение ПМ; демонстрация интереса и готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	