



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 «ДЗК им А. А. Шарова»
Н.Я. Корнеев
30.08.2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 производственной 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 примерной основной профессиональной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 28.02.2022, регистрационный номер: № 17-41) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям.

В соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 (ред. от 18.08.2016) (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Дубовский зооветеринарный колледж им. А.А. Шарова»

Разработчик: Чебу Наталия Николаевна, мастер производственного обучения ГБПОУ «Дубовский зооветеринарный колледж им. А.А. Шарова»

Одобрено цикловой комиссией
обще профессионального и
профессионального циклов

Протокол № 1 от «30» 08 2022г.

Председатель ЦК Соловьев Р.А.

Работодатель:



«28» 08 2022г

Содержание

Стр.

- 1 Паспорт рабочей программы производственной практики
- 2 Результаты освоения программы производственной практики
- 3 Тематический план и содержание производственной
практики
- 4 Условия реализации программы производственной практики
- 5 Контроль и оценка результатов освоения производственной
практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

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

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

1.3. Цели и задачи производственной практики по профессии:

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 96 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ.01 - 96 часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** студенты должны приобрести практический опыт работы:

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; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
--	--

2.2. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности(ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

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.
ПК1.2.	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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов МДК	Производственная практика, часов
ПК1.1.–ПК1.4	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	70	16
ПК1.1.–ПК1.4	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108	80

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ) и тем	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>		96	
<p>1. Техника безопасности. Оценка качества овощей, грибов органолептическим методом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Процессы приготовления и оформления овощей и грибов для полуфабрикатов различного ассортимента</p>			
<p>Тема 1.1: Техника безопасности на рабочем месте.</p>	<p>1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов</p> <p>2. Правила техники безопасности в начале, в течение, в конце рабочего дня и в случае аварийных ситуаций.</p> <p>3. Правила безопасной</p>	6	3

	<p>эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов и правила ухода за ними.</p> <p>4. Способы сокращения потерь при обработке сырья</p>		
<p>Тема 1.2: Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки картофеля, моркови, свеклы, лука, томатов, огурцов, капусты, зелени , грибов; нарезка</p>	<p>1. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ</p> <p>2. Проверка органолептическим способом годности овощей.</p> <p>3. Сортировка, мойка, чистка, нарезка овощей и грибов.</p> <p>4. Технологический процесс приготовления «Картофельного пюре»</p> <p>5. Технологический процесс приготовления «Картофель жареного»</p> <p>6. Уборка и организация рабочего места.</p> <p>7. Хранение полуфабрикатов</p>	6	3

<p>Тема 1.3:</p> <p>Первичная, механическая обработка и приготовление п/ф из овощей и грибов для жарки основным способом, для жарки во фритюре, для тушения.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ 2. Технологический процесс приготовления «Котлет морковных» 3. Технологический процесс приготовления «Биточков свекольных» 4. Технологический процесс приготовления «Грибов запеченных в сметанном соусе» 5. Уборка и организация рабочего места. 6. Хранение полуфабрикатов 	6	3
<p>Тема 1.4:</p> <p>Первичная, механическая обработка и приготовление п/ф из овощей и грибов для варки, припускания, запекания.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ 2. Технологический процесс приготовления «Перца фаршированного» 3. Технологический процесс приготовления «Голубцов овощных» 4. Уборка и организация рабочего места. 5. Хранение полуфабрикатов 	6	3
<p>2. Оценка качества рыбы органолептическим методом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и</p>			

приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

<p>Тема 2.1: Механическая обработка и приготовление отварной и жареной рыбы и приготовление п/ф</p>	<p>1.Соблюдение ТБ. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Подготовка посуды, инвентаря. 2. Размораживание, вымачивание, очистка, промывание, удаление плавников, головы, внутренностей. 3. Подготовка рыбы для варки, припускания. 4.Разделка рыбы на порционные куски (кругляши) , на филе с кожей и костями, на филе с кожей без костей. 5.Отрабатывание практических навыков по приготовлению блюд из жареной рыбы: подготовка рыбы для жарки, приготовление теста «кляр», приготовление фритюра. 6.Оформление. 7.Отпуск полуфабриката . 8. Уборка и организация рабочего места.</p>	<p align="center">6</p>	<p align="center">3</p>
<p>Тема 2.2: Механическая обработка и приготовление п/ф из рыбы для жарки основным способом и</p>	<p>1.Организация рабочего места. Соблюдение ТБ 2. Выполнение технологической последовательности</p>	<p align="center">6</p>	<p align="center">3</p>

<p>для жарки во фритюре .</p>	<p>разделки рыбы на чистое филе.</p> <p>3.Приготовление теста «кляр», приготовление фритюра, тепловая обработка, оформление.</p> <p>4.Выполнение технологической последовательности рыбной котлетной массы. Приготовление котлет.</p> <p>5.Оформление.</p> <p>6. Отпуск полуфабриката .</p> <p>7. Уборка и организация рабочего места.</p>		
<p>Тема 2.3: Механическая обработка и приготовление п/ф из нерыбного водного сырья.</p>	<p>1. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ</p> <p>2.Отрабатывание практических навыков по приготовлению блюд из морепродуктов: подготовка морепродуктов, варка, жарение, приготовление соусов.</p> <p>3.Оформление.</p> <p>4. Отпуск полуфабриката .</p> <p>5. Уборка и организация рабочего места.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

3. Процессы приготовления и оформления полуфабрикатов из мяса различного ассортимента			
Тема 3.1: Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ 2. приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины (мясо отварное, мясо шпигованное) 3. Оформление . 4. Отпуск полуфабриката . 5. Уборка и организация рабочего места. 	6	3
Тема 3.2: Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ 2. приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины (ромштекс, лангет) 3. Оформление. 4. Отпуск полуфабриката . 5. Уборка и организация рабочего места. 	6	3

<p>Тема 3.3: Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ 2. приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины, свинины, баранины. (гуляш, бефстроганов, картофельная запеканка с мясом) 3. Оформление. 4. Отпуск полуфабриката . 5. Уборка и организация рабочего места. 	6	3
<p>Тема 3.4: Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ 2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы (бифштекс с яйцом, котлеты. 3. Оформление. 4. Отпуск полуфабриката . 5. Уборка и организация рабочего места. 	6	3
<p>4. Оценка качества мяса органолептическим методом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.</p>			

<p>Тема 4.1: Механическая обработка и приготовление п/ф из домашней птицы: порционные (натуральные, панированные, фаршированные)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ 2. Отработка практических навыков по подготовке птицы для варки и тушения, жарке. Приготовление блюд: куры отварные, жаренные, утка по-домашнему, котлета по-киевски, котлета натуральная, шницель по столичному. 3. Оформление. 4. Отпуск полуфабриката . 5. Уборка и организация рабочего места. 	6	3
<p>Тема 4.2: Механическая обработка и приготовление п/ф из домашней птицы: мелкокусковые, крупнокусковые.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ 2. Отработка практических навыков по подготовке птицы для варки и тушения, заправке курицы, приготовление соусов, гарниров. 3. Оформление. 4. Отпуск полуфабриката . 5. Уборка и организация рабочего места. 	6	3
<p>Тема 4.4: Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ 2. Приготовление 	6	3

котлетной массы	полуфабрикатов из котлетной массы. 3. Оформление. 4. Отпуск полуфабриката . 5. Уборка и организация рабочего места.		
Тема 4.5: Выполнение механической кулинарной обработки субпродуктов. Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.	1. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ 2. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов(котлеты печеночные) 3. Оформление. 4. Отпуск полуфабриката . 5. Уборка и организация рабочего места.	6	3
Дифференцированный зачет		6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: 33.011 «Повар» и основного вида профессиональной деятельности :

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
 - 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
 - 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
 - 9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2019.- 544с.
 - 10.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.
- 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», 2020. – 400 с..
12. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.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», 2019. – 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, 2019. – 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», 2019. – 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, 2019. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2020 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 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», 2019.- 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.: одоб. 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 дополнения» № 4»]. – Режим 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

Производственная 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики процессе проведения производственных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения производственной практики, в рамках ПМ. 01.« Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» проходят аттестацию в форме экзамены.

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 и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</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 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</p>	<p>Текущий контроль: выполнение практических заданий.</p> <p>Аттестация в форме дифференцированного зачета: самостоятельное выполнение индивидуального практического задания по всему разделу.</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>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; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.</p>	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии</p>	<p>Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; наличие положительных отзывов по итогам практики</p>	<p>Интерпретация 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 технологий</p>	<p>Результативность и широта использования информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с</p>	<p>Конструктивность взаимодействия с обучающимися,</p>	

<p>коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>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 профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,</p>	<p>Позитивная динамика достижений в процессе освоения ВПД; результативность самостоятельной работы.</p>	

<p>осознанно планировать повышение квалификации</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>	