**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
**«НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НРПК
_____ Лесняк Н.В.
« 31» августа 2022 г.

**Рабочая программа учебной практики**

ПМ 01 «**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Профессия : **43.01.09 Повар,кондитер**

2022 г.

Программа учебной практики разработана на основе федерального образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»** и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 «**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Организация-разработчик: ГБПОУ Нефтекумский региональный политехнический колледж

Разработчик: Агаджанов А.Н.. мастер производственного обучения ГБПОУ «Нефтекумский региональный политехнический колледж»

Рассмотрена и одобрена профессиональным методическим объединением педагогов профессий: : 08.01.08. Мастер отделочных строительных работ, 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)), 13.01.10Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям), 08.01.07. Мастер общестроительных работ, 43.01.09. Повар, кондитер

Протокол заседания № 1 от «30» августа 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ


1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 10
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Область применения программы**

Программа учебной практики– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**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, нерыбноговодного сырья, птицы, дичи

**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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## 1.1 Цели и задачи:

**Целью учебной практики является:**

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

**Задачами учебной практики являются:**

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Вид профессиональной деятельности:

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов,

обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

- **знать**:
- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной

санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| 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, птицы, дичи |
| 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. |

**Освоение общих компетенций (ОК):**

| Код | Наименование общих компетенции |
|---|---|
| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

| | |
|---|---|
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

**Формы контроля:**

Производственная практика – дифференцированный зачет.

**Количество часов на освоение программы производственной практики** 72.**часа.**

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
## 3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Компетенции | Виды работ | Тема занятия | Содержание учебного материала | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| **ПК 1.1, 1.2.** | **Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика** | | | **36** |
| | | **Оценить качество овощей, произвести их приемку. Произвести первичную обработку клубнеплодов, корнеплодов.** | Ознакомить с ресурсным центром «КГМТ». Оформление учебной документации.<br>Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности в ресурсном центре «КГМТ». Противопожарные мероприятия Экскурсия по цехам ресурсного центра «КГМТ». Ознакомление с общей характеристикой базового предприятия. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.<br>Произвести первичную обработку клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Овладеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. | **6** |
| | | **Произвести первичную обработку капустных, луковых обработку салатных плодовых овощей, грибов, десертных овощей** | Произвести первичную обработку капустных, луковых обработку салатных плодовых овощей, грибов, десертных овощей: подготовить рабочее место для проведения первичной обработки овощей, оценить качество, произвести взвешивание овощей, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Овладеть приемами минимизации отходов при обработке сырья | **6** |
| | | **Оценить качество рыбы, произвести их приемку. Произвести первичную обработку рыбы с костным и** | Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки рыбы, оценить качество свежей, замороженной рыбы, произвести взвешивание рыбы. Произвести первичную обработку рыбы с костным скелетом, с хрящевым скелетом: | **6** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **хрящевым скелетом.** | потрошение, пластование рыбы.<br>Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка рабочего места. | |
| | | **Произвести первичную обработку нерыбных продуктов моря** | Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки нерыбных продуктов, оценить качество, произвести взвешивание нерыбных продуктов. Произвести первичную обработку нерыбных продуктов моря: промывание, потрошение. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания, реализации.<br>Уборка рабочего места. | **6** |
| | | **Оценить качество мяса, произвести их приемку Произвести обвалку передней четвертины мяса говядины, разделить на куски.** | Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки мясо говядины, оценить качество свежего, замороженного мяса, произвести взвешивание мяса. Произвести обвалку передней четвертины мяса говядины: зачистка, жиловка, деление на куски, | **6** |
| | | **Произвести обвалку задней четвертины мяса говядины, разделить на куски.** | Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки мясо говядины, оценить качество свежего, замороженного мяса, произвести взвешивание мяса. Произвести обвалку задней четвертины мяса говядины: зачистка, жиловка, деление на куски, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка рабочего места | **6** |
| **ПК 1.1, 1.3.** | **Осуществлять приготовление, и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья** | | | **18** |
| | | **Приготовить полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре,** | Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка рабочего места. | **6** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **запекания** | | |
| | | **Приготовить полуфабрикаты из рыбы для жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания**. | Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов. Приготовить полуфабрикаты из рыбы для жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка рабочего места. | **6** |
| | | **Приготовить из и нерыбного водного сырья: полуфабрикаты для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания** | Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки нерыбных продуктов, оценить качество, произвести взвешивание нерыбных продуктов. Приготовить из нерыбных продуктов: полуфабрикаты для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания | **6** |
| **ПК 1.1, 1.4.** | **Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика** | | | **18** |
| | | **Приготовить полуфабрикаты из мяса: крупнокусковые, порционные.** | Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых, порционных. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания и реализации. | **6** |
| | | **Приготовить полуфабрикаты из рубленого мяса.** | Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рубленного мяса. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания и реализации. | **6** |
| | | **Приготовить полуфабрикаты из мяса домашней птицы, дичи, кролика.** | Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи, кролика.. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания и реализации.<br>Дифференцированный зачет | **6**<br><br>**3** |
| | | | | |
| | **ВСЕГО** | | | **72** |

## 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

В образовательном учреждении по каждой реализуемой специальности предусматривается следующая основная документация по практике:

- положение об учебной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- график защиты отчётов по практике.

По результатам учебной практики по ПМ.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.»

студент должен составить отчёт. Отчёт должен состоять из письменного отчёта о выполнении работ и приложений к отчёту, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении МДК профессионального модуля.

К отчёту прилагается дневник и аттестационный лист, отражающий ежедневный объём выполненных работ. Студент в один из последних дней практики защищает отчёт по практике на базе организации, участвующей в проведении практики.

### 4.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»:**

Стол ученический-13шт
Стул ученический-26шт
Монитор Emachines E190HQV b/18.5"/1366x768 (16:9)-1шт.
Компьютер Athlon 2.2 Ghz/2GB/250GB-1шт.
Телевизор Samsung UE40 40"/1024x768/600 Гц- 1шт.
Шкафы для учебно-методической литературы-2шт.
Наглядно-информационные материалы: презентации, видеофильмы

**Учебная кухня ресторана**

Рабочее место мастера производственного обучения
Место для презентации готовой кулинарной продукции
(обеденный стол, стулья)
Шкаф для посуды-1шт.
Технические средства обучения:
Компьютер Athlon 2.2 Ghz/2GB/250GB-1шт.
Телевизор Samsung UE40 40"/1024x768/600 Гц- 1шт.
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные – 5 шт.

Пароконвектомат-1 шт.
Жарочный шкаф электрический ШЖЭ-3 - 1 шт.
Конвекционная печь Тоскана -1 шт.
Микроволновая печь -1 шт.
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М - 1 шт.
Плита электрическая ПЭМ4-010 -2 шт.
Плита ВОК индукционная Airhot -1 шт.
Фритюрница FIRHOT EF-4-1 шт.
Жарочная поверхность Airhot-1 шт.
Гриль Salamander STARFOOD EB-450 -1 шт.
Электроблиница Airhot BE-1 -1 шт.
Электромармит Мармит Airhot BM-11-1 шт.
Кофемашина с капучинатором SaecoLirikaPlus-1 шт.
Кофе-ростер (аппарат для лбжарки зерен кофе)-1 шт.
Ховоли ( Аппарат JOHNY AK/8-3 для варки кофе на песке-1 шт.
Холодильный шкаф Бирюса-2 шт.
Шкаф морозильный 14-Е-2-1 шт.
Шкаф шоковой заморозки-1 шт.
Льдогенератор-1 шт.
Гранитор-1 шт.
Фризер-1 шт.
Тестораскаточная машина электрическая Foodafias-200-1 шт.
Планетарный миксер-3 шт.
Блендер ручной Sindo SNB3107-1 шт.
Мясорубка Magnit RME -2807 -1 шт.
Мясорубка Gastromix MG-12 -1 шт.
Овощерезка EKSI-1 шт.
Слайсер Viatto HBS -220в-1 шт.
Машина для вакуумной упаковки-1 шт.
Куттер Viatto-1 шт.
Овощерезка -1 шт.
Установка смесительная для коктейлей СжН-1 - 1 шт.
Соковыжималка EKSI -1 шт.
Кофемолка-1 шт.
Набор инструментов для карвинга- 4 шт.
Плита Gastrorag TZ идукционные печи-7 шт.
Сифон для приготовления взбитых сливок-1 шт.
Овоскоп-1 шт.
Газовая горелка (для карамелизации)-1 шт.
Нитраттестер-1 шт.
Машина посудомоечная -1 шт.
Столы производственные -9 шт.
Стеллаж передвижной-3 шт.
Моечная ванна двухсекционная-1 шт.

### 4.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

**Основные источники:**

1.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие Технология приготовления пищи Богушева В.И. Издательство:Издательство "Феникс" Год: 2018 Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование) https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738

**2.Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие Мошков В.И. Издательство: Издательство "Лань" Год: 2019 Уровень образования:СПО (среднее профессиональное образование) https://e.lanbook.com/book/113380?category_pk=4738**

3.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для спец.сред. проф. образования -М.: Издательский центр «Академии»,2018

4.Володина М.В., Сопачёва Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для спец.сред.проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия» ,2018.

5.Семичёва Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.-М.:Издательский центр «Академия»,2018.

6.Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания учебник для спец. сред. проф. образования –М.:Издательский центр «Академия» ,2018

**Дополнительные источники:**

1.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.: Издательский центр «Академии»,2017

2.Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.:Издательский центр «Академии», 2017

3.Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учебное пособие для спец. сред. проф. образования – М.:Издательский центр «Академии»,

4 С.Ю Малыгина,Ю.Н.Плешкова .Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. учебник для спец. сред. проф. образования–М.: Издательский центр «Академии»,2017

5.20197.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

8.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

10.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

11.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.

12.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.

13.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

14.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, 2013.- 808с.

15.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

16.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

20.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Ресурсы сети Internet:

1.Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие Мошков В.И., Издательство: Издательство "Лань"Год: 2019Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование)

https://e.lanbook.com/book/113380?category_pk=4738

2.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие Технология приготовления пищи, Богушева В.И., Издательство:Издательство "Феникс", год: 2018. Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование) https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738

3.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].

4.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].

5.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

6.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

7.СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 – Режим доступа

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
6. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
8. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
9. http:/ /www.pitportal.ru/
10. https://e.lanbook.com

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) и осуществляющих руководство практикой**:**

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий разнообразного ассортимента.»

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

# 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|---|---|---|
| **ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами** | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;<br>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;<br>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;<br>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;<br>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;<br>править кухонные ножи;<br>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;<br>проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;<br>включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда<br>выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов | Текущий контроль выполнения работ;<br><br>Экспертная оценка по выполнению практической работы;<br><br>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом занятии<br><br>Зачеты по учебной практике |

| | | |
|---|---|---|
| | оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;<br>оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;<br>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;<br>сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;<br>проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;<br>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;<br>своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;<br>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;<br>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. | |
| **ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи** | безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;<br>рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;<br>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;<br>обрабатывать овощи ручным и механическим способами;<br>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте<br>различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;<br>выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;<br>осуществлять маркировку упакованных | Текущий контроль в форме:<br>;<br><br>Экспертная оценка по выполнению практической работы;<br><br>Зачеты по учебной практике |

| | | |
|---|---|---|
| | неиспользованных пищевых продуктов<br>выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы;<br>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;<br>безопасно использовать оборудование для упаковки | |
| **ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья** | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;<br>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;<br>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом,<br>порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;<br>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде<br>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;<br>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;<br>эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;<br>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;<br>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);<br>применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения<br>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;<br>вести учет реализованных полуфабрикатов;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам; | Текущий контроль в форме:<br><br>Зачеты по учебной практике.<br><br>Экспертная оценка выполнения практической работы |

| | | |
|---|---|---|
| | поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции.<br>. | |
| **ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи** | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;<br>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи;<br>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;<br>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи | Текущий контроль в форме:<br><br>Зачеты по учебной практике.<br><br>Экспертная оценка выполнения практической работы |

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

| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| **ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.** | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>Составить план действия,<br>Определить необходимые ресурсы;<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>Реализовать составленный план;<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике |

| | | |
|---|---|---|
| **ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.** | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска | Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике |
| **ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.** | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике |
| **ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.** | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами. | экспертная оценка;<br>-наблюдение |
| **ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.** | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы | экспертная оценка;<br>-наблюдение |
| **ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.** | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | -наблюдение |
| **ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных** | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках | экспертная оценка;<br>-наблюдение |
| **ситуациях.** | профессиональной деятельности по профессии (специальности) | |
| **ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.** | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике |
| **ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.** | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике |