

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
УЧЕБНОЙ**

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

43.01.09 Повар, кондитер
код и наименования профессии

Рассмотрена и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол № 1 от «30» августа 2023 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии среднего профессионального образования программы 43.01.09 Повар, кондитер

Председатель методической комиссии

Юлия Сергеевна Круподер
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР

Людмила Николаевна Иванченко
(подпись Ф.И.О.)



Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № ____ заседания преподавателей и мастеров кулинарного
отделения
от «__» _____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № ____ заседания преподавателей и мастеров кулинарного
отделения
от «__» _____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

Составители:

Орехова Наталья Алексеевна мастер производственного обучения ГБОУ СПО
ЛНР «Краснолучского колледжа промышленности и сервиса»
(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	стр.4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	стр.6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	стр.8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	стр. 14
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ...	стр.19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ

1.1. Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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, кролика

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами деятельности, обучающийся в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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 в соответствии 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:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего **216** часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 1.1.	Четкая организация и правильное выполнение подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.2	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 1.3	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.4	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

на базе среднего общего образования

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1- ПК 1.4	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12 недель 72 часа	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов	1.Ознакомление с предприятием. Подбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, необходимого при приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Подбор инвентаря, инструмента, посуды для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	6

		из овощей, рыбы, домашней птицы, дичи, кролика.	
		2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Последовательность обработки овощей и грибов. Применение , различные методы обработки сырья с учетом его кулинарного применения. Инструктаж по технике безопасности.	6
		3.Способы нарезки овощей и грибов. Подготовка овощей к фаршированию. Подготовка консервированных овощей и грибов. Инструктаж по технике безопасности в овощном цехе.	6
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	4. Технология обработки рыбы и не рыбного водного сырья.	6
		5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее . подготовка рыбы к фаршированию, изготовление кнельной массы. Требование к качеству. Инструктаж по технике безопасности .	6
	ПК 1.3.	6.Последовательность	6

	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката в разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>выполнения технологических операций при обработке мяса свинины, говядины. Инструктаж по технике безопасности в мясном цехе.</p>	
		<p>7. Приготовление крупнокусковых порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление натуральной рубленой котлетной и кнельной масс и полуфабрикатов из нее. Требование к качеству. Инструктаж по технике безопасности.</p>	6
		<p>8. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Требование к качеству. Инструктаж по технике безопасности.</p>	6
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката в разнообразного</p>	<p>9 Первичная обработка птицы, дичи и кролика. Приготовление различных полуфабрикатов из птицы. дичи, кролика. Требование к качеству. Инструктаж по технике безопасности.</p>	6

	ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
		10. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Требование к качеству. Инструктаж по технике безопасности.	6
		11. Подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, дичи, кролика. Требование к качеству. Инструктаж по технике безопасности.	6
		12. Стандарты, нормативно-техническая документация при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, дичи, кролика.	6
	Всего		72

3.1 Тематический план

на базе основного общего образования

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	35 недель 216 часов	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Технологические операции при обработке сырья. Инструктаж по технике безопасности, противопожарной и охране труда. Санитарные требования.	6
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	2. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.	6
		3. Простая форма нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. Упаковка на вынос.	6
		4. Сложные формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. Требование к качеству. Упаковка на вынос.	6
		5. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	6
		6. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ. Упаковка на вынос.	6
		7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря. Инструктаж по технике безопасности и ОТ. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной	6

		рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.	
		8. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом.	6
		9. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
		10. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом.	6
		11. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом: разделка рыбы на филе.	6
		12. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыбы.	
		13. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Пластование рыбы с костным скелетом: на порционные куски (кругляши).	6
		13. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Обработка рыбы для фарширования.	6

		14. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление котлетной массы из рыбы.	6
		15. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Обработка нерыбных продуктов моря.	6
		16. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования для механической обработки мяса и мясопродуктов. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо.	6
		17. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Разделка и обвалка мясных туш.	6
		18. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Организация рабочего места, подготовка технологического оборудования, подбор инвентаря, инструментов и его безопасное использование при механической обработке сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика.	6
		19. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.	6
		20. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. заправка птицы: в одну нитку, в две нитки, в кармашек.	6
		21. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. обработка птицы для фарширования.	6
		22. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Обработка субпродуктов птицы и дичи.	6
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	23. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	24. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	6
		25. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки и припускания. Требование к качеству.	6
		26. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. приготовление полуфабрикатов рыбы с костным скелетом для жарки (основным способом, на гриле, во фритюре). Требование к качеству.	6
		27. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. приготовление полуфабрикатов рыбы с костным скелетом для тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы. Требование к качеству.	6
		28. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы ((рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных	29. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Требование к качеству.	6
		30. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. приготовление порционных полуфабрикатов из мяса. Требование к качеству.	6

	изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	31. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требование к качеству.	6
		32. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.	6
		33. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Требование к качеству.	6
		34. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи и кролика. Требование к качеству	6
		35. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.	6
		36. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Дифференцированный зачет	6
Всего часов			216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о производственной практике;
- программа производственной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;

- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении обучающихся по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- инструкционно-техническая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий) .

По результатам практики обучающийся должен составить отчёт. Отчёт должен быть представлен в печатном варианте (на бумаге), должен содержать приложения, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

К отчёту прилагается характеристика от руководителя организации, участвующей в проведении практики и дневник, отражающий ежедневный объём выполненных работ. Обучающийся в один из последних дней практики защищает отчёт по практике.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Базами практики по реализации должны быть организации общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

С руководителями баз практики заключаются договора, обучающиеся направляются для прохождения практики, согласно графика.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

бойлер для горячей

воды -1шт.,

блендер-1шт.,

слайсер-1шт.,

миксер-1шт.,

тостер -1шт.,

мясорубка

МИМ-80 -1шт., мясорубка

МИМ-60 -1шт.,

плита электрическая

ПЭСМ-4Ш -1шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 - 2шт., холодильный шкаф ШХ-0,4 -1шт., котел КПЭ250 -1шт., электросковорода -1шт., электрофритюрница-1шт., электрочайник-1шт., микроволновая печь-1шт., ванна-мойка - 4шт., стол обеденный -15шт., стол металлический - 12шт., стол производственный -12шт., стол-стойка -3шт., шкаф-витрина - 2шт., доска разделочная -78шт., ножи поварской тройки - 6шт., шкаф подвесной -4шт., стеллаж передвижной -1шт., электронные весы -2шт., весы настольные -1шт., весы циферблатные-1шт., кастрюля -12шт., сковородка -12шт., сотейник - 2шт., лоток -12шт., разнос -12шт., сито -2шт., черпак -12шт., грохот -2шт., противень - 6шт., шумовка - 4шт., вилка десертная -12шт., вилка закусочная -12шт., вилки столовая -12шт., лопатка - 6шт., веселка - 4шт., вставки сетчатые для варки на пару -1шт., яйцерезка -1шт., щипцы для салата -1шт., кокотница - 4шт., соусник -15шт., тарелка мелкая столовая -14шт., тарелка глубокая столовая -14шт.,

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие /В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
4. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие /Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие /В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник /В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания /А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
7. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

4.4. Требования к руководителям практики от образовательной Организации (учреждения) и организации.

Руководство практикой осуществляется мастерами производственного обучения, а со стороны предприятия- руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

Мастер производственного обучения, непосредственный организатор и

руководитель практики. Его опыт работы соответствует профессиональной сфере по профессии Повар, кондитер.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профессиональных организациях.

Производственная практика осуществляется на предприятия общественного питания по 1 и более человек. Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом.

Основные требования к компетенциям наставников производственного обучения:

- разработка содержания обучения с учетом законодательства в сфере профессионального образования, требований охраны труда экологической безопасности, научно- технического, технологического прогресса;
- обеспечение достижения студентами положительных результатов (в том числе, создание условий, которые способствуют успешному обучению и развитию профессиональной культуры мотивация к деятельности, обратной связи со студентами);
- Выбор практик ориентировочных, интерактивных методов и материалов обучения соответственно целевой аудитории и использование их в соответствии с учебной или рабочей ситуацией, ориентация на компетенцию действия через качественное выполнение технологических, производственных процессов;
- обеспечение безопасных условий прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проведение инструктажа обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

4.5 Требование к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечению безопасности обучающихся при выполнении заданий по учебной практике проводятся инструктажи по охране труда на основе:

- методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда;
- положение об организации работы по охране труда учебно-производственного процесса в ККПС;
- инструкции по ОТ Повар: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 21. Кондитер: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 23.
- инструкция по пожарной безопасности протокол №216 от 01.09.2020 г.
- инструкция № 1-п.
- рабочие программы профессиональных модулей.

Инструкция по охране труда при прохождении производственной практики на предприятиях регистрируются в журнале учета обучения по профессиональным модулям с наличием личной подписи студентов.

Вводные, повторные, и целевые инструктажи с обучающимися проводятся и регистрируются в журнале регистраций инструктажей по охране труда.

Учет несчастных случаев с обучающимися ведется в журнале учета несчастных случаев по образовательному учреждению.

Продолжительность рабочего дня обучающихся в период учебной практики соответствует времени, отведенному рабочим учебным планом

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных занятий, выполнения практических работ.

В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференциального зачета.

Результаты освоения профессиональных компетенций

Освоение профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и 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>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. -квалификационный экзамен.</p>

	<p>кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации тех- нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	
<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</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с 	

блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ножом;

- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
- аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в

	функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026