

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки
Протокол № 04
«08» 04 2021 г.
Председатель ЦК
Л.Н. Касяненко

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-методической работе
Н. Е. Горюшкина
подпись
« » 2021г.

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**

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:
Директор
столовой «Дело вкуса»
О.С. Буянова

«04» 04 2021 г.



г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов деятельности (ВД):

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, 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.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании обучающихся по профессии 33.011 «Повар»; является составной частью программ повышения квалификации и переподготовки кадров в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее.

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

Производственная практика ПП.01 является составной частью профессионального модуля ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.3. Цели и задачи производственной практики:

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 организациях различных организационно-правовых форм.

1.4. Общий объем времени, предусмотренный для производственной практики - 72 часа (2_ недели)

1.5 Форма промежуточной аттестации:

Формой промежуточной аттестации производственной практики является – дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Требования к результатам освоения производственной практики:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Использовать знания по финансовой грамотности, пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов деятельности обучающийся должен уметь:

ПП.01	ВД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
	<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>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</p>

	<p>полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.</p> <p>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.</p>
--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем времени и сроки проведения рабочей программы производственной практики

Коды формируемых компетенций	ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» Производственная практика	Объем времени, отводимый на учебную практику (час)	Сроки проведения Учебной практики (курс)
ПК 1.1-1.4 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 1 Подготовка рабочего место, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	2
	Раздел 2 Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	66	
	Раздел 3 Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья.	30	
	Раздел 4 Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	36	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	6	
	Итого	72	

3.2. Содержание производственной практики

Код формируемых компетенций	Код и наименования профессиональных модулей	Наименование тем производственной практики	Виды работ	Количество часов по темам	Уровень освоения
ПК 1.1-1.4 ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10	ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	Тема 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.	Знакомство с производством. Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	18	3
		Тема 2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	18	3
			Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.		3

		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства.</p>		3
		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Обработка различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p>		3
		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами.</p>		3
		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо полуфабрикаты.</p>		3
		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясные продукты, полуфабрикаты.</p>		3
		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать,</p>		3

			подготавливать различными способами домашнюю птицу.		
			Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами дичь.		3
			Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами кролика.		3
			Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.		3
		Тема 3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья.	Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	18	3

			Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.		
			Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды грибов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные грибы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.		3
			Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты		3

		<p>«медальон», «бабочка» из пластованной рыбы. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные п/ф рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные п/ф рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		3
		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить полуфабрикаты из нерыбного водного сырья. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные п/ф нерыбного</p>		3

			водного сырья. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Упаковывать на вынос или для транспортирования.		
		Тема 4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные п/ф мяса. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	12	3
			Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные п/ф мяса. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на		3

			вынос или для транспортирования.		
			<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Проводить заправку тушек домашней птицы подготовку к последующей тепловой обработке. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		3
			<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		3
			<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Проводить заправку тушек дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из дичи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления</p>		3

		<p>полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из кролика. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		3
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (__2 курс__)			6	3
			Всего часов	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» и организациями.

ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ МО «АТТ «Дмитровский техникум» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих. За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.3. Учебно-методическое обеспечение:

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- дневник практики (приложение №1)
- отчет по практике (приложение №2)
- аттестационный лист студента (приложение №3)
- характеристика студента (приложение №4)

4.4. Информационное обеспечение

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

1. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
2. Качурина Т. А. Кулинария : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Качурина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 272 с., [8] с. цв. ил. (Ускоренная форма подготовки).
3. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Л. З. Шильман. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
4. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с., [16] с. цв. ил.
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. П. Золин. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
6. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. учреждений начального проф. образования / Т. А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 160 с., [8] с. цв. ил.
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 128 с.
8. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
9. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 288 с., [16] с. цв. ил.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1-1.4: 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: 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 кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>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 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,</p>

домашней птицы, дичи, кролика: 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 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 транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки для хранения и готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос.

ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10:

Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по

	<p>улучшению плана; оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности; грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе; понимание значимости своей профессии; точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>
--	---

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Балльная оценка освоения компетенций
ПК 1.1-1.4	<p>Текущий контроль при проведении: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий на производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы на производстве.</p>	<p>От удовлетворительно до отлично</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Балльная оценка освоения компетенций
ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	<p>Текущий контроль при проведении: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий на производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы на производстве.</p>	<p>От удовлетворительно до отлично</p>

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Дмитровский техникум»

Дневник

прохождения производственной практики

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

с ____ по ____

В _____
(название организации)

Студента ____ курса группы ____ по Специальности:
43.01.09 Повар, кондитер

(ФИО студента)

Руководитель практики _____
(ФИО должность)

МП

Дмитров 20_ год

Дата	Виды работ	Оценка	Подпись
	<p>Знакомство с производством. Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>		
	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p>		
	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p>		
	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства.</p>		
	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Обработка различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p>		
	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Размораживать нерыбное водное сырье.</p> <p>Обрабатывать различными методами.</p>		
	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо полуфабрикаты.</p>		

	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясные продукты, полуфабрикаты.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами дичь.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами кролика.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к</p>		

	<p>фаршированию традиционные виды грибов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные грибы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные п/ф рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные п/ф рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		

	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить полуфабрикаты из нерыбного водного сырья. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные п/ф нерыбного водного сырья. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные п/ф мяса . Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные п/ф мяса . Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Проводить заправку тушек домашней птицы подготовку к последующей тепловой обработке. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для</p>		

	транспортирования.		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Проводить заправку тушек дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из дичи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
	<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из кролика. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
	<p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</p>		

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

студента

(фамилия, имя, отчество студента)

Специальность : **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа _____

Курс _____ форма обучения _____ очная _____

Прошел(а) __ Производственную_практику _ с ___ по _____

По профессиональному модулю: **ПМ.01_ «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента _»**

в техникуме / в организации _____
(нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____
 (фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ*		
		высокое	среднее	низкое
01	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.			
02	Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.			
03	Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья.			
04	Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.			

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Наименование профессиональных компетенций		Сформированность компетенции (элемента компетенции)*		
		сформирована полностью	сформирована частично	не сформирована
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			
---------	--	--	--

* отметить знаком «+» в нужной графе

Результат практики: _____

(Программа практики выполнена в полном объеме)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики _____
 М.П. (подпись) (должность, Ф.И.О.)

ХАРАКТЕРИСТИКА

студента

 (фамилия, имя, отчество студента)

Специальность: **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа _____ Курс _____

Форма обучения _____ очная _____

Прошел(а) _Производственную_ практику _ с _ по _

По профессиональному модулю: **ПМ.01_ «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента _»**

в колледже / в организации _____
 (нужное подчеркнуть)

 (наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности:

№	Наименование	Степень проявления*		
		Проявлял(а) регулярно	Проявлял(а) эпизодически	Не проявлял(а)
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.			
ОК.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.			
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.			
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.			
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.			
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения			
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.			
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.			
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.			

* отметить знаком «+» в нужной графе

1. Общая характеристика студента:

1.1. Отношение к работе

1.2. Выполнение правил трудового распорядка

1.3. Соблюдение правил техники безопасности

1.4. Проявление инициативы и заинтересованности при выполнении основной работы и дополнительных поручений

1.5. Взаимоотношение с коллегами по работе, готовность к поддержанию партнерских отношений

1.6. Дополнительно (при необходимости)

А) Отношение к клиентам компании, готовность к компромиссу с потребителем

Б) Способность к социальному взаимодействию, проявление уважения к людям, толерантность к другой культуре

В) Соблюдение принятых в обществе, в компании моральных и правовых норм, социальных и корпоративных стандартов

Г) Адекватное отношение к критике, умение и желание исправлять свои ошибки, стремление к совершенствованию своих практических умений

Д) Другое

Результат практики _____

(Программа практики выполнена успешно в полном объеме)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики _____

М.П.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)