

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки
Протокол № 4
«07» 07 2021 г.
Председатель ЦК
Л.Н. Касяненко

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

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

«07» 07 2021 г.



г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей 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 учебной 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 учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика УП.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 учебной практики:

Формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

1.4. Общий объем времени, предусмотренный для учебной практики - 252 часа

1.5 Форма промежуточной аттестации:

Формой промежуточной аттестации учебной практики является – дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить следующие общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

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.	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 учебной практики по каждому из видов деятельности обучающийся должен уметь:

УП.01	ВД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации

	<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>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 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем времени и сроки проведения рабочей программы учебной практики

Коды формируемых компетенций	ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» Учебная 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.	148	
	Раздел 3 Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья.	46	
	Раздел 4 Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	46	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	6	
	Итого	252	

3.2. Содержание учебной практики

Код формируемых компетенций	Код и наименования профессиональных модулей	Наименование тем учебной 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.	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.	14	2
		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.	14	2
			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.	14	2

		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства. Обработать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p>	14	2
		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать нерыбное водное сырье. Обработать различными методами.</p>	14	2
		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты.</p>	14	2
		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.</p>	14	2
		<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами дичь.</p>	14	2
		<p>Организация рабочего места.</p>	14	2

			<p>Органолептическая оценка качества сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами кролика.</p>		
		<p>Тема 3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья.</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>	14	2
			<p>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,</p>	14	2

			полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.		
			<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; 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>	14	2
			<p>Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Готовить полуфабрикаты из нерыбного</p>	14	2

			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.		
		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; 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.	14	2
			Организация рабочего места. Органолептическая оценка качества сырья. Проводить заправку тушек домашней птицы подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления	14	2

			<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. 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>	14	2
			<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>	14	2

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (___2 курс__)	6	3
	Всего часов	252

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие Лаборатории в АТТ Дубна

Оборудование лаборатории «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства» технологическим оборудованием:

Блендер Braun MNCBC	Фритюрница Beuckers FR6
Гриль «Саламандра» AIRHOT	Фритюрница FT4
SGE- 460	Фритюрница MOULINEX AM 101430
Куттер SIRMAN C 4W	Холодильник Indezit BIA 161 670x600x1670
Миксер KMM 750	Холодильник «Бирюса- 133R»
Миксер GASTROMIX B	Электрокипяильник AIRHOT WB20
Мясорубка 8ДХ	Мясорубка KONCAR
MEM 12E	Мясорубка Браун 1500
Печь конвекционная UNOX	Пароварка FS 560
Плита электрическая ПЭ- 05101	Пароконвектомат PIRON G910RXS D
Погружной блендер Braun 1	Плита ITERMA ПКЭ- 4ПР- 1070/850/860- 64
Погружной блендер Vitek VT- 1480GY	Расстоечный шкаф ITERMA PR- 910
Слайсер LUSSO 25GL	Пекарский шкаф PIRON центр
Тестомес IPIZZA SK- 10 1ф	

Оснащение рабочих мест учебной лаборатории оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- Монитор «Philips LSD 17 170 S7FS» Централизация	1ф	- Весы цифер. 200г
- Стол разделочный без борта СЗ – 2/600/ СП - Н 3		- Гастроемкость GN/1- 100
- Стол разделочный без борта СР – 2/1200/6СП - Н		- Гастроемкость GN1/1- 20
- Ванна моечная трехсекционная сварная ВСМ -3/530-Н		- Гастроемкость GN1/1- 40
- Весы ВНЦ 2/25- 1т для учебных целей		- Гастроемкость GN1/2- 100
- Весы ВУС 3/150 М нержавеющей		- Гастроемкость GN1/2- 65
- Весы лабораторные CAS MWP– 3000Н центр 2013г		- Доска классная
- Весы электрон. порционные CAS SW- 5 центр 2013г		- Кастрюля алюминиевая(ковш)
- Стеллаж СК 12/4 нерж. 1200*400		- Крышка к гастроемкости GN1/1
- Стенка 8 шкафов		- Лист для пекарского шкафа
- Стол учителя		- Сковородка TEFAL
- Тестомес IPIZZA SK- 10		- Сковородка нерж. порционная ф160мм б/крышки
- Часы настенные		- Сковородка чугун с литой ручкой
- Аптечка универсальная		- Фондю d 17
- Стойка		- Посуда для микроволновки
		- Стол полированный
		- Стол производственный
		- Стулья
		- Ваза для крема
		- Вилка сотовая
		- Вырубка с выталкивателем

- бабочки(101)
- Вырубка с выталкивателем
- Ромашки(101)
- Грунталь магнит
- Дуршлаг
- Картофелемялка
- Кастрюля 1,5л
- Кастрюля 11л
- Кастрюля алюминиевая
- Кокотница
- Ложка соловая
- Ложка чайная
- Лопатка широкая
- Миска из нерж.(79)
- Набор ножей 6 предметов
- Набор насадок 26шт(101)
- Нож овощной
- Нож столовый
- Нож универсальный
- Подносы набор
- Подставка вращающаяся.
- металлическая(101)
- Подставка для трех тортов(101)
- Подставка для тортов 3-х
- ярустная(101)
- Рюмка для вина
- Салатник 240мл
- Салфетки 50x50
- Сито металлические
- Скалка
- Сковорода
- Сковорода чугунная
- Сотейник
- Соусник
- Стаканы
- Тарелка глубокая
- Тарелка для пиццы
- Тарелка из нержавеющей(79)
- Тарелка мелкая
- Термометр цифровой от-50 до +300(101)
- Форма для торта
- Принтер Canon лазерный
- Пергамент фольга
- Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов

- Перчатки силиконовые
- Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

4.2 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.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд (уровень квалификации) по профессии (специальности) на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии (специальности), должны проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной 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,</p>

нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, 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 отпуска 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;

	<p>правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана; оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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/лабораторных занятий, учебной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы в лаборатории.</p>	От удовлетворительно до отлично

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/лабораторных занятий, учебной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы в лаборатории.</p>	От удовлетворительно до отлично

Процент результативности	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