

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА»
(ГАПОУ МКС)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
По профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Казань 2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

 О.Р. Скальская


« 02 » сентября 2022

Рабочая программа учебной /производственной/ практики

«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер и положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ МОН РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.,

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

Камалетдинова С.В. преподаватель высшей квалификационной категории 

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы  Л.А. Гайнетдинова

✓Согласовано с работодателем

 (Боброва В.К.)
(наименование предприятия)

Руководитель _____

« 05 » сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	21

**1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/
ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Таблица 1.

Код	Наименование общих компетенций
1	2
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
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Личностные результаты	
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

Таблица 2.

Код	Наименование общих компетенций
ВД 1	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

1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
1	2
Иметь практический опыт	в: - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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, филировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приностей 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 - оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS); - оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); - улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); - принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); - оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS)

Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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
-------	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

всего **216 часов**, в том числе:

учебной практики – **72 часа**;

производственной практики – **144 часа**.

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
/ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01**

2.1. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПК 1.1. ПК 1.2. МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	18	Тема 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	18
ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4. МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	54	Тема 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	18
		Тема 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса сложного ассортимента	24
		Тема 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	12
ВСЕГО часов	72		

2.2. Содержание программы учебной практики по ПМ.01

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объём часов на учебную практику	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
МДК. 01.01.	<i>Содержание учебного материала</i>		18	
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов Тема 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента	1.1.	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки и нарезки простыми и сложными формами – клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей. Кулинарное использование, процент отходов.	6	2
	1.2	Организация рабочего места. Формы нарезки, размеры и рекомендации к кулинарному использованию корнеплодов. Классическая французская техника нарезки овощей.	6	2
		Организация рабочего места. Подготовка инструментов, инвентаря для обработки грибов. Подготовка овощей к фаршированию (перец, кабачки, баклажаны, помидоры).	6	2
МДК 01.02.	<i>Содержание учебного материала</i>		18	
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Тема 1. Технологический процесс	1.1.	Организация рабочего места. Обработка рыбы с костным скелетом 4-мя способами. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки основным способом, на гриле и барбекю: кругляши, стейки (дарн, тронтон), эскалопы, гужон. Приготовление конвертиков, подушечек, рулетиков.	6	2,3
		Организация рабочего места.	6	2

механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента	1.2.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё: котлеты, биточки, тельное, тефтели. Приготовление фарша-муслина. Фарширование рыбы целиком и порционным куском. Требования к качеству полуфабрикатов.		
	1.3.	Организация рабочего места. Обработка рыбы с хрящевым скелетом, приготовление полуфабрикатов. Обработка нерыбного морского сырья: кальмары, креветки, мидии	6	2,3
Тема 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>24</i>	
	2.1.	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка говяжьей туши. Приемы подготовки мяса: шпигование, обертывание, маринование, глазирование. Способы минимизации отходов.	6	2
	2.2.	Организация рабочего места. Нарезание порционных полуфабрикатов из говядины: ростбиф, бифштекс, филе, лангет антрекот. Мелкокусковые полуфабрикаты: бефстроганов, поджарка, шашлык, гуляш.	6	2
	2.3.	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработки свинной, бараньей туш. Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Приготовление полуфабрикатов: каре из ягненка, фаршированная баранья корейка, котлеты натуральные, отбивные, шницель отбивной, рагу.	6	2
	2.4.	Организация рабочего места. Приготовление рубленой массы с добавлением хлеба и без хлеба и полуфабрикаты из неё. Приготовление фарша-муслина и	6	2

Тема 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента		кнельной массы из мяса.		
		<i>Содержание учебного материала</i>	<i>12</i>	
	3.1.	Организация рабочего места. Обработка и разделка домашней птицы и пернатой дичи. Способы разделки и заправки птицы: «в кармашек», в одну нитку, в две нитки. Заправка дичи «в муфточку», «клювом». Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки	6	2,3
	3.2.	Организация рабочего места. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: котлеты натуральные, панированные, котлеты по-киевски, птица, дичь по-столичному, котлеты фаршированные. Приготовление котлетной и кнельной массы, фарша-муслина. Приготовление полуфабрикатов: котлеты, зразы, кнели, суфле из кур. Зачет	6	2,3
	<i>ИТОГО часов</i>		<i>72</i>	

2.3. Содержание производственной практики по ПМ.01

Код профессионал. компетенц.	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК	Виды работ
1	2	3	4
<i>ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>			
ПК 1.1.- 1.2.	МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки и нарезки простыми и сложными формами – клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей. Кулинарное использование, процент отходов.
		6	Организация рабочего места. Формы нарезки, размеры и рекомендации к кулинарному использованию корнеплодов. Классическая французская техника нарезки овощей.
		6	Организация рабочего места. Подготовка инструментов, инвентаря для обработки грибов. Подготовка овощей к фаршированию (перец, кабачки, баклажаны, помидоры).
ПК 1.3.- 1.4.	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки и обработка рыбы с костным скелетом 4-мя способами Количество отходов при обработке рыбы.
		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки и обработка некоторых видов рыб: сом, навага, треска, хек, камбала, ставрида, линь. Количество отходов при обработке рыбы
		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования,

ПК 1.3.- 1.4.			инструментов, инвентаря для нарезания порционных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, для жарки: стейки из круглой рыбы – дарн; стейки из плоской рыбы – тронтон; эскалопов – из филе рыбы.
		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для нарезания мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы: поджарка, гужон, косичка из рыбы.
		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления фаршированных полуфабрикатов: «конверты», «подушечки», «рулеты»
		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления кнельной массы, фарша-муслина. Фарширования рыбы целиком и порционными кусками.
ПК 1.3.- 1.4.		6	Организация рабочего места. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё (пельное, зразы). Требования к качеству полуфабрикатов.
		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки рыбы с хрящевым скелетом и приготовление из неё полуфабрикатов
		6	Организация рабочего места. Обработка нерыбного морского сырья: кальмары, креветки, мидии, морской гребешок, трепанги.
		6	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработки говяжьей туши. Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Приемы подготовки мяса: шпигование, обертывание, маринование,

ПК 1.3.- 1.4.			глазирование. Способы минимизации отходов.
ПК 1.3.- 1.4.		6	Организация рабочего места. Разделка бараньих и свиных туш. Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Способы минимизации отходов.
		6	Организация рабочего места. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для тушения и варки целиком, для жарки целиком – ростбиф. Способы минимизации отходов.
		6	Организация рабочего места. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс; филе; лангет; антрекот; ромштекс; говядина духовая.
		6	Организация рабочего места. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов; поджарка; азу; гуляш
		6	Организация рабочего места. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины: корейка – для жарки целиком; лопатка – для жарки (рулет); грудинка – для жарки в фаршированном виде. Способы минимизации отходов.
		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления порционных полуфабрикатов из свинины, баранины: котлеты натуральные; котлеты отбивные; шницель отбивной; свинина, баранина духовая
ПК 1.3.- 1.4		6	Организация рабочего места. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины: шашлык; поджарка; плов; рагу; гуляш.
		6	Организация рабочего места. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекс

ПК 1.3.- 1.4.			рубленый; шницель рубленый; котлеты; люля-кебаб. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё: котлеты; биточки; зразы; рулет
ПК 1.3.- 1.4.		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря. Обработка и заправка птицы и пернатой дичи: «в кармашек»; в одну нитку; «в муфточку»; «клювом». Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря. Приготовление полуфабрикатов: котлеты натуральные; шницель постололичному; котлета по-киевски.
ПК 1.3.- 1.4.		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря. Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из неё: котлеты рубленые; зразы. Приготовление кнельной массы и фарша-муслина Дифференцированный зачет
ВСЕГО		144	
Консультаций по производственной практике		8	
Консультаций по демонстрационному экзамену		4	
Демонстрационный экзамен по модулю		12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.01

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная /производственная практика профессионального модуля «Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профилю специальности 43.01.09 Повар, кондитер проходит в лаборатории колледжа и в предприятиях питания города.

Реализация программы практики предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 12-15 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории/цеха ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
6	Плита wok	1
Холодильное оборудование:		
7	Шкаф холодильный	1
8	Шкаф морозильный	1
9	Шкаф шоковой заморозки	1

10	Льдогенератор	1
11	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
12	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
13	Мясорубка	1
14	Слайсер	1
15	Машина для вакуумной упаковки	1
16	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
17	Процессор кухонный	1
Вспомогательное оборудование:		
18	Стол производственный с моечной ванной	15
19	Стеллаж передвижной	2
20	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская	15	

	тройка»		
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.
2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2014. - 128 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.
6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.
7. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.
8. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский цент «Академия», 2019. – 256 с.
9. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия»,2018. – 288 с

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.
3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования— М. : «Академия», 2018.— 128 с.
5. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник для нач. проф.образования /Л.Г.Шатун. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320с.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.
7. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.
8. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/>

3.3. Общие требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ПОП, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в .1.5.ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика

проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов или с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитываться с учетом состояния здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

3.4. Кадровое обеспечение практики

Руководство учебной/производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Учебная практика, направленная на освоение рабочей профессии предполагает наличие у преподавателя/мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ОПОП по специальности.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ / ПРАКТИКИ ПМ.01**

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>ПК 1.1.-1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ОК 1. ОК 2. ОК 4. ЛР 1. ЛР 2. ЛР 4.</p>	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	<p>Оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции обработки сырья Производственные ситуации. Оценка выполнения УП, ПП. Оценка защиты самостоятельной работы по темам.</p>
	Выполнение механической кулинарной обработки овощей в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Выполнение нарезки овощей простой и сложной формы	
	Выполнение механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	
	Выполнение разуба, разделки и обвалки мяса в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Умение работать на оборудовании овощного, мясо-рыбного цеха: (назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, разнообразного ассортимента ОК 1. ОК 2. ОК 4. ЛР 1. ЛР 2. ЛР 4.</p>	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента Производственные ситуации. Оценка выполнения УП, ПП.</p>
	Механическая кулинарная обработка мяса.	
	Выполнение работ по приготовлению рыбных полуфабрикатов сложного ассортимента	
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса сложного ассортимента	
	Проведение бракеража приготовленных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	
	Умение работать на оборудовании мясо-рыбного цеха: (назначение,	

	устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ОК 1. ОК 2. ОК 4. ЛР 1. ЛР 2. ЛР 4.</p>	Организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с СТН и ТБ	<p>Оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка выполнения УП, ПП – Д.3. Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.</p>
	Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика	
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика мяса сложного ассортимента	
	Проведение бракеража приготовленных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	
	Умение работать на оборудовании, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе.	

4.1. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 01.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата,</p>	<p>Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>

	своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	
ОК 02.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 03.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Выстраивание траектории профессионального и личностного развития
ОК 04.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.
ОК 05.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Правила оформления документов (ТК, ТТК)
ОК 06.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня	Условия профессиональной деятельности и зоны

	физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	риска физического здоровья для профессии Повар, кондитер
ОК 09.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности
ОК 10.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.11	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов

