

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Буинский ветеринарный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Буинский Хлебозавод»
 Т.И. Камалов
от 31 августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Буинский
ветеринарный техникум»
 И.М. Гиниятуллин
от 31 августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Квалификация: Повар, кондитер

Буинск, 2023

Рабочая программа учебной практики УП.01 профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569(ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. рег. № 44898);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022 г;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015 г;
- Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;
- Приказ № 251о/д А от 29.08.2023г. «Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных дисциплин»;
- Рабочей программы воспитания, утвержденной приказ №256 от 06.09.2023 план воспитательной работы ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум» на 2023-2024 год.

Обсуждена и одобрена на заседании предметной цикловой комиссии преподавателей специальных ветеринарных дисциплин и по профессии «Повар-кондитер»

Протокол № 1

«31» августа 2023 г.

Председатель ПЦК

 Фазлиева Г.Т.

Разработали преподаватели:

Юнусова Ф.Ф. 

Паспекова Г.В. 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики УП.01 профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО входящим в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Профиль получаемого профессионального образования естественно - научный.

Программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569(ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. рег. № 44898) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270); требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности является составной частью данной профессиональной программы.

Рабочая программа УП01 профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания

ВД 1. 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, кролик

Требования к знаниям, умениям

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;

правила оформления заявок на склад;

правила приема продуктов по количеству и качеству;

ответственность за сохранность материальных ценностей;

правила снятия остатков на рабочем месте;

правила проведения контрольного взвешивания продуктов;

виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;

правила обращения с тарой поставщика;

правила поверки весоизмерительного оборудования.

уметь: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;

- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;

 - безопасно править кухонные ножи;

- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;

- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;

- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;

- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;

- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

 - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;

- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;

обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;

осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;

использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья

и общих компетенций (ОК)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень результатов воспитания:

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

ЛР 15 Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития РТ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций, ЛР	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1 – 1.4 ЛР11,15	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:	120	

2.2.Содержание учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем 120 часов
ПК 1.1 – 1.4 ЛР11,15	1.Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Тема №1 Инструктаж по технике безопасности в учебном цеху ресторана, кондитерском цехе. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	6
	2. Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема №2 Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.	6
	3.Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов;	Тема №3 Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.	6
	ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранения	Тема №4 Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей. Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение	6
		Тема №5 Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов хранения.	6
		Тема № 6 Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение.	6
		Тема №7 Первичная кулинарная разделка и обвалка	6

<p>полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.</p>	<p>говяжьей, бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.</p>	
	<p>Тема №8 Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.</p>	6
	<p>Тема №9 Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная, требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
	<p>Тема №10 Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба, жаренная основным способом, рыба, жаренная во фритюре, рыба фри, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба жаренная на решетке. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	6
	<p>Тема №11 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета, тельного, зраз, фрикаделек. Приготовление кнельной массы. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	6
	<p>Тема №12 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
	<p>Тема №13 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки: приготовление лангета, антрекота, ромштекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка.</p>	6
	<p>Тема №14 Приготовление полуфабрикатов в виде порционных кусков и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: азу, гуляш. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6

		Тема №15 Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной. Шашлык по- карски, рагу. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
		Тема № 16 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины: шашлык, поджарка, гуляш, плов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
		Тема № 17 Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля-кебаб. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
		Тема № 18 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленные. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
		Тема № 19 Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски.	6
		Тема №20 Дифференцированный зачет.	6

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
2. положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
4. Рекомендации по организации и проведению учебной и производственной практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ;
6. Рабочие программы по профессиональным модулям, рекомендованные Методическим советом ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»;
7. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»;
8. Рабочая программа учебной практики;
9. Договор с организацией на организацию и проведение производственной практики;
10. Приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
11. Приказ о распределении студентов по местам практики;
12. График учебного процесса;
13. Протоколы аттестации производственной практики.

3.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

1. Рабочая программа учебной практики;
2. Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
3. Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
4. Инструкционно- технологические карты с заданиями малым группам;
5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;

б. Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как среднее арифметическое оценок дифференцированного зачета по ПМ.01.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ.01 включают демонстрацию практических умений в области:

оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы;

способов первичной и механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов мяса и рыбы;

техники нарезки различными формами овощей, плодов, грибов, нарезки полуфабрикатов из мяса и рыбы;

организации рабочего места и безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды при обработке и нарезке овощей, плодов, грибов полуфабрикатов из мяса и рыбы;

оценки качества обработанного сырья;

способов хранения, защиты от потемнения, удаления излишней горечи обработанного сырья способов разморозки мяса и рыбы;

расчета количества потерь при обработке сырья.

Ассортимент овощей, плодов, грибов и формы нарезки приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы :

Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)

Картофель (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)

Морковь (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)

Капуста (соломка, шашка, крошка)

Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий)

Подготовка капустных овощей к фаршированию

Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)

Подготовка плодовых овощей к фаршированию.

Салатно - шпинатные овощи (салат, шпинат, щавель, ревень, спаржа, артишоки), зелень.

Грибы

Нарезка крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса и рыб

4. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы УП ПМ. 01 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха (Лаборатория технического оснащения и рабочего места)

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:

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

Оборудование:

Весы настольные электронные;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер ручной;
Мясорубка;
Слайсер;
Машина для вакуумной упаковки;
Набор инструментов для карвинга;
Стол производственный ;
Производственный стол с деревянным покрытием;
Моечная ванна;
Стеллаж передвижной;
Машина посудомоечная;
Миксер погружной;
Термометр инфокрасный;
Термометр со щупом.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Разделочные доски;
Ножи поварской тройки;
Щипцы универсальные;
Лопатка;
Веселка;
Венчик;
Ложки;
Шумовка;
Гастроёмкости
Кастрюли;
Сотейники;
Сковороды; сито

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 3-4 разряду повара. Оценка выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова Кулинария учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 400 с.
2. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч.: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2022 – 128 с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
5. Харченко Н.Э.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.- 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 510 с..

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
– Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758

Пронумеровано и проиндексировано
среднею печатью

Amagusa) листов

М.П. Инспектор:
И.М.Д. Института

[Signature]

