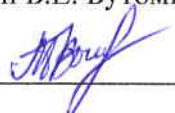


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Керченский технологический техникум»**

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания
АО «Судостроительный завод
имени Б.Е. Бутомы



Вышковская Т.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «КТТ»



Тимохов М.Е.
« 01 » « 06 » 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю « ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии: профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Лариса Алексеевна Баркалова - преподаватель

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 10 от « 11 » 05 2023 г.

Председатель ЦМК Лариса Баркалова

Программа рекомендована к утверждению на заседании Методического совета ГБП ОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от « 24 » 05 2023 г.

Председатель МС Савченко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики.
2. Тематический план и содержание производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППСЗ/ТПКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер .

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики
В результате изучения практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование компетенции
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 учётом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных 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

1.2.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов - обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика - приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчётов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на
Знать	
Уметь	

ВЫНОС

- при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчётов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

ЗНАТЬ:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; 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 приёма 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 весового измерительного оборудования

требования охраны труда, пожарной, электро - безопасности в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
правила и порядок расчёта с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчётов;
правила, техника общения с потребителями;
базовый словарный запас на иностранном языке

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчёта с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчётов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, 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 весовым измерительным 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 съёмные части;
 - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съёмных 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, весовые измерительные 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 весовым измерительным 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

распознавать недоброкачественные продукты;
 выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
 различать пищевые и непищевые отходы;
 подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учётом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
 осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
 соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учётом требований по безопасности продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
 выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельчённом виде;
 выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учётом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;

	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу ручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектowaniem; применять различные техники порционирования, комплектowania с учётом ресурсосбережения; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчёт с потребителями, учёт реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учётом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приёмами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчёт с потребителями, учёт реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
--	---

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учётом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
--------	---

ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно - оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 23	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 24	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР 26	Готовый к конкурентоспособности на рынке труда
ЛР 28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

1.4. Количество часов на освоение производственной практики:

Всего – 216 часов

в том числе в форме практической подготовки – 210 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов	Производственная практика (часов)
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел ПП 1. Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	6	6
	Раздел ПП 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	66	66
	Раздел ПП 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	48	48
	Раздел ПП 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	90	90

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание (виды работ)		Кол-во часов
1	2		3
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	210		210
Раздел ИП 1.Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6		6
Тема 1.1. Организация рабочего места.	1. Ознакомление с базой практики. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места. подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Раздел ИП 2. Выполнение работ по обработке и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	66		66
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка сырья	2. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов. определение процента отходов, хранение.		6
	3. Первичная обработка салатных, десертных овощей, определение процента отходов, хранение.		6
	4. Первичная обработка и нарезка капустных, луковых овощей, определение процента отходов, хранение. Обработка плодовых овощей, грибов.		6
	5. Подготовка пряностей и приправ		
	6. Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой. Определение процента отходов, хранение.		6
	7. Первичная кулинарная обработка осетровой рыбы. Определение процента отходов, хранение.		6
	8. Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования		6
	9. Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров, мидий. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.		6
	10. Первичная кулинарная разделка говяжьей туши, деление на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.		6
	11. Первичная кулинарная разделка свиной и бараньей туш, деление на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.		6
	12. Первичная кулинарная разделка домашней птицы, дичи, кролика, кулинарное использование.		6
Раздел ИП 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	48		48

Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов для отварной и припущенной рыбы, требование к качеству. Сроки хранения.	6
	14. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	15. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	16. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для запекания. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	17. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: приготовление котлет, биточков. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	18. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: приготовление тефтелей, рулета. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	19. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: тельное, суфле. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	20. Приготовление рыбной рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	Раздел III 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
	21. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, для тушения. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 4.1 Приготовление полуфабрикатов из говядины	22. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	23. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	24. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	25. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 4.2 Приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины	26. Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины и свинины. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	27. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и телятины. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	28. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	29. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы : шницель натуральной рубленый, фрикадельки, люля-кебаб.	6

Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	30. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы, бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые.	6
	31. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: тефтели, рулет, зразы. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	32. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	33. Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	34. Приготовление полуфабрикатов из птицы: шницель столичный, котлета по - киевски. Сроки хранения.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	35. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
		6
Итого		216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме зачёта.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

3.3. Информационное обеспечение

1. Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2005. – 328 с.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр Академия, 2000. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб, для нач. проф. образования: Учеб, пособие для сред, проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с.
4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. перераб. – Ростов н./Д: Феникс, 2007.- 373, [1]
5. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во Феникс. – 2004. 384 с. Серия (НПО).

3.4.2Дополнительная литература

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО Издательство Арий, М.: ИКТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил

7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

3.4.3Официальные и профессиональные сайты:

[http //www.pedsovet.ru;](http://www.pedsovet.ru;)

[http //www.campus.ru;](http://www.campus.ru;)

restoranoff.ru; [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

[http //www.cook@pir.ru;](http://www.cook@pir.ru;)

[http //www.culinar@pir.ru;](http://www.culinar@pir.ru;)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Применяет знания инструктажа по технике безопасности, систематизации учебного материала. Организует рабочее место.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Производит подготовку продуктов для приготовления 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	Производит подготовку продуктов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов.
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.
	Демонстрация знаний в подготовке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов
	Демонстрация знаний при обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.
	Демонстрация знаний при утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов.
	Демонстрация знаний при хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.
ПК.1.3. Проводить приготовление и	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи

подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья	разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	Демонстрация знаний при порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранение полуфабрикатов.
	Демонстрация умений при подведении расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.
	Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.
	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности . Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.
ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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

ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития исамообразования
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.
ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК. 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	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.

Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной практики

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента

на 20__ - 20__ учебный год

43.01.09 Повар, кондитер

Дополнения и изменения к рабочей программе производственной практики на 20__ - 20__ учебный год по **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 43.01.09 Повар, кондитер**

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании цикловой методической комиссии

«_____» 20____ г. (протокол №_____).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026