

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Директор, главный врач
ОО «Салаторий Вилла Арнест»
В.В.Моисеев
28 июня 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ КГМТ
Е.Н.Михайлян
28 июня 2023 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Программа учебной практики ПМ.01 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, входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна
Бертенева Ирина Валеревна
Бороденко Елена Викторовна
Емец Ольга Михайловна
Курбатова Людмила Александровна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Сафарова Севилия Вагифовна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач Моцсеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	8
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ	11
ПРАКТИКИ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	19

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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, птицы, дичи

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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2.Цели и задачи:

Целью учебной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Вид профессиональной деятельности:

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями

уметь:

• подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

• распознавать недоброкачественные продукты;

• выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

• владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

• проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов,

обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

- **знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

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

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
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, птицы, дичи
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.

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование общих 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 учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики - 72 часа.

2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Тематический план учебной практики

Компетенции	Виды работ	Тема занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
ПК 1.1, 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика			36
		Оценить качество овощей, произвести их приемку. Произвести первичную обработку клубнеплодов, корнеплодов.	<p>Ознакомить с ресурсным центром «КГМТ». Оформление учебной документации.</p> <p>Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности в ресурсном центре «КГМТ». Противопожарные мероприятия Экскурсия по цехам ресурсного центра «КГМТ». Ознакомление с общей характеристикой базового предприятия.</p> <p>Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</p> <p>Произвести первичную обработку клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Овладеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p>	6
		Произвести первичную обработку капустных, луковых, обработку салатных плодовых овощей, грибов, десертных овощей	<p>Произвести первичную обработку капустных, луковых обработку салатных плодовых овощей, грибов, десертных овощей: подготовить рабочее место для проведения первичной обработки овощей, оценить качество, произвести взвешивание овощей, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Овладеть приемами минимизации отходов при обработке сырья</p>	6
		Оценить качество рыбы, произвести их приемку. Произвести первичную обработку рыбы с костным и	<p>Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки рыбы, оценить качество свежей, замороженной рыбы, произвести взвешивание рыбы. Произвести первичную обработку рыбы с костным скелетом, с хрящевым скелетом:</p>	6

		хрящевым скелетом.	потрошение, пластование рыбы. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка рабочего места.	
		Произвести первичную обработку нерыбных продуктов моря	Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки нерыбных продуктов, оценить качество, произвести взвешивание нерыбных продуктов. Произвести первичную обработку нерыбных продуктов моря: промывание, потрошение. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка рабочего места.	6
		Оценить качество мяса, произвести их приемку Произвести обвалку передней четвертины мяса говядины, разделить на куски.	Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки мяса говядины, оценить качество свежего, замороженного мяса, произвести взвешивание мяса. Произвести обвалку передней четвертины мяса говядины: зачистка, жиловка, деление на куски,	6
		Произвести обвалку задней четвертины мяса говядины, разделить на куски.	Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки мяса говядины, оценить качество свежего, замороженного мяса, произвести взвешивание мяса. Произвести обвалку задней четвертины мяса говядины: зачистка, жиловка, деление на куски, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка рабочего места	6
ПК 1.1, 1.3.	Осуществлять приготовление, и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			18
		Приготовить полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре,	Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка рабочего места.	6

		запекания		
		Приготовить полуфабрикаты из рыбы для жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания.	Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов. Приготовить полуфабрикаты из рыбы для жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания, реализации. Уборка рабочего места.	6
		Приготовить из и нерыбного водного сырья: полуфабрикаты для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания	Подготовить рабочее место для проведения первичной обработки нерыбных продуктов, оценить качество, произвести взвешивание нерыбных продуктов. Приготовить из нерыбных продуктов: полуфабрикаты для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания	6
ПК 1.1, 1.4.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика			18
		Приготовить полуфабрикаты из мяса: крупнокусковые, порционные.	Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых, порционных. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания и реализации.	6
		Приготовить полуфабрикаты из рубленого мяса.	Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания и реализации.	6
		Приготовить полуфабрикаты из мяса домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовить рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи, кролика.. Оценить качество полуфабрикатов, подготовить для хранения, замораживания и реализации.	4
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			2
	ВСЕГО			72

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Стул со спинкой-1	Аппарат для приготовления чая и кофе электрич. СК 20 -1
Стол учителя -1	Аэропресс -1
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Бак на колесах -6
Ноутбук HP E1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/ВТ/С/W8 -1	Блендер Bar Boss -2
Принтер -1	Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1
Сканер Canon -1	Ванна моечная 1- секционная -3
Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1	Ванна моечная 1- секционная с сушкой -1
Зонт вытяжной 1200*1200*350мм -1	Ванна моечная 2-х секционная -5
Рабочее место №1 (линия раздачи) -1	Весы порционные SW-10 CAS(оборудование) -3
Рабочее место №2 (линия раздачи) -1	Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2
Рабочее место бармена (зал столовой) -1	Котел электрический E-B-85/900 -1
Рукомойник (студия-лаборатория) -2	Котломоечная машина GS 650 -1
Рукомойник -7	Кофеварочная машина 2 GREVOLUTION WHITE -1
Стеллаж 1200*400*1800мм -4	Кофемашина LaSpaziale S2 EK 2G 1H 1H 2D -1
Стеллаж перфорирован. 1200*500*1800мм -2	Кофемолка CAIMANO STARTER ON- OFF -3
Шкаф для барной стойки -5	Куттер Robot-Coupe R 4 -1
Шкаф встроенный для посуды -1	Линия самообслуживания- 1
Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) -2	Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1
Конвектомат В 1011 i -1	Машина посудомоечная Winterhalter GS502 -1
Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1	Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1
Аппарат вакуумной упаковки Henkelman SuperJumbo 42 -1	

Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1	Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6
Микроволновая печь, мощность 0,7кВт -1	Стол обеденный 1400*800*700 мм -35
Миксер MASAP F 4 -1	Стол охлаждаемый 1850*700*850мм -1
Мясорубка МИМ-300,Торгмаш (оборудование) -1	Стол производственный 1200*700*850 -4
Овощерезка CL50 RobotCoupe(оборудование) -1	Стол производственный 1500*700*850 -3
Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1	Стол производственный 1700*700*850 -3
ОхладительшоковыйBC 1411 -1	Стол производственный 1800*700*850 -5
Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5	Стол производственный 900*800*850 - 1
Планетарный миксер, 5КРМ5У KilchenAld -1	Стол с моечной ванной 1000x600x850 -1
Плита индукционная напряжение 220В -1	Тележка для сбора подносов-5
Пресс (темпер) для кофе МОТТА 53 мм - 1	Тележка сервировочная- 6
Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1	УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1
Расстоечный шкаф НР 16KN -1	Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1
Регенератор RG 10b -1	Утюг Philips GC 4410 -1
Риммер для маргариты 3-х ступенч. 20*16*7 см St-1	Фритюр -1
Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1	Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1
Соковыжималка ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA -1	Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1
Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1	Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2
Стол для отходов -1	Шкаф жарочный -1
Стол производственный 1000x600x850 -1	Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт.16190574 -1
Стол кондитерский 1800*700*850мм -1	Шкаф холодильный CM107-S POLAIR - 1
	Шпилька для гастроемкостей на колесах - 3

Шпилька для листов на колесах -2

Электрическая плита VE -40 -5

Электропанель BALLU Camino BEC/MR-1500(мех.упр.) -1

Электроплита -4

Электроплита
однокомфорочнаянизкогорасполож.
UNIS VSE 6 -1

Венчик -4

Венчик 30см MACO/WP30P -1

Венчик 35см MACO/WP35P -5

Венчик тяжелый L35 Pujadas -1

Гастроемкость 530*325*100мм -6

Гастроемкость 530*325*200мм- 5

Гастроемкость 530*325*20мм -5

Гастроемкость 530*325*65мм -12

Гастроемкость GN 1/1 -20 (Gasromix) -6

Гастроемкость GN 1/1 -65 (Gasromix) -18

Гастроемкость GN 1/1 -65 перфорирован.
(Gasromix) -12

Гастроемкость GN 2/3 -20 (Gasromix) -12

Гастроемкость GN 2/3 -65 (Gasromix) -12

Гастроемкость GN EL1/1 -20
керамическая Blanco) -6

Гастроемкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5

Гастроемкость перфорирован.
530*325*100мм -6

Гастроемкость перфорирован.
530*325*150мм -6

Гастроемкость перфорирован.
530*325*40мм -3

Гастроемкость перфорирован.
530*325*65мм -6

Гастроемкость эмалирован.
530*325*40мм -6

Доска разделочная -36

Доска разделочная п/п 25x15x1 см белая
ST -2

Дуршлаг Д260мм -4

Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624-18)(10126040/251109/0006707/51,ИТАЛИЯ -1

Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5

Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2

Кастрюля 3 л двойное дно -12

Кастрюля с крышкой 11 л -11

Кастрюля с крышкой 20 л -2

Кастрюля с крышкой 3 л -4

Кастрюля с крышкой 5 л -3

Кастрюля с крышкой 50 л -1

Коврик барный 59x8 см.черн -2

Коврик для темпингаCafelatFlat -1

Корзина для мусора -3

Крышки для гастроемкостей -6

Кувшин мерный 1 л. -1

Кувшин мерный пласт. 500мл -6

Лист пекарский -2

Ложка барменская с металлической кнопкой 27 см. APS- 2	Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3
Лопатка -6	Нож-шеф разделочный -8
Лопатка кулинарная -2	Поднос пластиковый -212
Лопатка L=20 Luxstahi -12	Поднос пластик -24
Магнитный держатель -6	Подставка для досок -2
Миска глубокая Д16см -10	Подставка Пд 820*584*850 направляющие д/ПТ 1/1 -5
Миска глубокая Д24см -6	Подставка для холдера классическая Cafelat- 1
Миска глубокая Д28см -6	Сито -2
Миска 24 см -8	Сито d=250 -12
Молоток для отбивания мяса Д-57 -2	Сковорода из нержавеющей стали двойное дно d=220/41мм -6
Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4	Сковорода Д22мм -6
Молочник 350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4	Сковорода Д36мм -4
Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3	Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см Luxstahlкт 1493 -2
Насадка "Звезда d2мм нерж BS102 Martellato(10110080/261110/0025127/18 - 1	Совок для сыпучих продуктов -4
Нож для овощей универсальный -2	Стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру Advance) -2
Нож для овощей -3	Терка четырехсторонняя -2
Нож столовый -324	Толкушка деревянная большая (типб) -1
Нож универсальный -5	Циновка СЕНСОЙ -2
Нож хлебный -2	Шумовка -6
Нож десертный- 6	Щипцы сервировочные -1
Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel -4	Блюдо овальное Д24см -32
Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS- 4	Блюдо овальное Д30см -33
Нож консервный Lux 07201 -2	Блюдце Д15см -298
	Бокал для бренди 390 мл -209

Бокал для вина 210 мл -195	Салатник Д14см -175
Бокал -флюте 190 мл -215	Сотейник 1,7л с ручкой -19
Бульонная чашка 320 мл -115	Соусник 200мл -71
Вилка столовая -278	стакан 310 мл -6
Кувшин 1300 мл -71	Тарелка для подачи десерта - 226
Ложка соусная 100гр. -10	Тарелка мелкая Д 21см -295
Ложка чайная -212	Тарелка мелкая Д 24см -316
Ложка столовая -212	Фужер 190мл - 6
Миска глубокая Д 30см -38	Фужер для вина 190 мл -6
Набор 3-х банок 370 мл -1	Фужер для вина 250 мл- 6
Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1	Фужер для коктейля -6
Набор мельница д/перца +солонка -1	Фужер для коньяка -6
Набор рюмок сигнатюр- 6	Фужер для шампанского -6
Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2	Хайбол 285 мл -192
Набор столовых приборов (30пр)- 1	Чашка кофейная "Торино"; фарфор;80 мл -18
Рюмка-бистро 50 мл -187	Чашка чайная 200 мл -445
Салатник -3	

3.2. Общие требования к организации учебной практики

При реализации программы модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Литература

1. Интернет-ресурсы:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru.

Основной источник

1. О.В. Пасько, Проектирование предприятий общественного питания доготовочные цеха и торговые помещения; учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
2. Н.Г. Кульнева; Технология продукции общественного питания. Практикум. учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
3. О.В. Пасько. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. - 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
4. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс,2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А. Богачева [и др.]. — Ростов н/Д: Феникс. 2018. — 188 с. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с
11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с

12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
22. 17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

Электронные издания:

1. Электронная библиотека znanium.com
2. 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].
3. 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].
4. 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.
5. 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.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в

редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотека «Юрайт» urait.ru,
2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
13. http://varimparim.ru/prigitov_produktoov/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы
14. http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ
(видов профессиональной деятельности)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; 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; 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 выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</p>	<p>Текущий контроль выполнения работ;</p> <p>Экспертная оценка по выполнению практической работы;</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом занятии</p> <p>Зачеты по учебной практике</p>

	<p>оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;</p> <p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	<p>безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>обрабатывать овощи ручным и механическим способами;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>осуществлять маркировку упакованных</p>	<p>Текущий контроль в форме;</p> <p>;</p> <p>Экспертная оценка по выполнению практической работы;</p> <p>Зачеты по учебной практике</p>

	<p>неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы;</p> <p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</p> <p>безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</p> <p>эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p> <p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>Зачеты по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p>

	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>Текущий контроль в форме: Зачеты по учебной практике. Экспертная оценка выполнения практической работы</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-наблюдение
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках	экспертная оценка; -наблюдение

ситуациях.	профессиональной деятельности по профессии (специальности)	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике