

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	25
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности (ВД 1) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки кадров.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

выполнять следующие **виды работ и трудовые действия**:

- разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, оценка их качества и соответствия технологическим требованиям;
- организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;

- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ;
- использование различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организация упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, правка кухонных ножей;
- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и адекватное применение пряностей и приправ;

Иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.
- *складировании, хранении неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдении товарного соседства, условий и сроков хранения, осуществлении ротации сырья, продуктов*

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- *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;*

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, *в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);*
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 72 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачёта

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 1) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

Конкретизированные требования к профессиональным компетенциям

Код компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 1.1.	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p>

	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
ПК 1.2.	<p>Практический опыт в:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>Знания:</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p>

	<p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
ПК 1.3.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
ПК 1.4.	<p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>

Код компетенции	Дескрипторы. Знания. Умения.
ОК 01.	<p>Дескрипторы: распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге;</p> <p>оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>Дескрипторы: планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> <p>Умения: 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</p> <p>Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03.	Дескрипторы: использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования
	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Дескрипторы: участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности
	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	Дескрипторы: грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе
	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06.	Дескрипторы: понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.
	Умения: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Дескрипторы: соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Дескрипторы: применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>
	<p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Дескрипторы: применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы</p> <p>Умения: 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</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование разделов программы учебной практики	Объем образовательной программы
		Всего часов
ПК 1.1. ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	18
ПК 1.2. ПК 1.3. ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	36
ПК 1.4. ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 3. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	16
Промежуточная аттестация в форме зачёта		2
ВСЕГО:		72

3.2. Содержание программы учебной практики по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p align="center">Раздел 1</p> <p align="center">Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		18	
<p align="center">Тема 1.1.</p> <p align="center">Организация и оснащение рабочего места. Охрана труда.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Введение. Ознакомление с квалификационной характеристикой, содержанием труда. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции, Нормативно – техническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования. Значение техники безопасности на предприятии общественного питания. Понятие инструктажа, его виды, назначение. Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях; пользование индивидуальным пакетом и аптечкой скорой помощи.</p> <p>2 Организация и техническое оснащение рабочего места. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Ознакомление с инвентарем, оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых при приготовлении сложных полуфабрикатов. Ознакомление с организацией рабочего места, обеспечением безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Демонстрация приемов безопасной эксплуатации, контроль выбора и рационального размещения на рабочем месте производственного инвентаря, технологического оборудования, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.</p>	6	3
		6	3

	<p>3 Организация и оснащение рабочего места сырьем для производства. Обеспечение наличия, контроль хранения сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности. Контроль ротации неиспользованного сырья в процессе производства. Выполнение расчётов, составление заявки и обеспечение получения продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>	6	3
<p>Раздел 2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>		36	
<p>Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Содержание:</p> <p>4 Обработка, подготовка овощей, грибов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов. Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов овощей, грибов. Распознавание недоброкачественных продуктов. Контроль рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов. Определение степени зрелости, кондиции, сортности сырья, в т.ч. регионального, выбор соответствующих методов обработки, определение кулинарного назначения. Контроль, осуществление размораживания замороженного сырья, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации. Контроль, осуществление выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения, с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу. Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья. Контроль, осуществление соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей. Владение, контроль применения техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную. Выбор в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применение техники фарширования, формования, различными способами. Приготовление кнельной массы, формование кнелей, фарширование кнельной массой. Контроль, осуществление выбора, подготовка пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде. Применение различных техник порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения. Проверка качества готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос, контроль выбора материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичное упаковывание на вынос. Контроль соблюдения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Контроль соблюдения выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Контроль, осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения</p>	6	3

		обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП). Контроль соблюдения правил утилизации непищевых отходов.		
<p>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	Содержание:		6	3
	5	<p>Оценка качества экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья. Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья. Распознавание недоброкачественных продуктов. Контроль рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов. Определение степени кондиции, сортности сырья, в т.ч. регионального, выбор соответствующих методов обработки, определение кулинарного назначения. Контроль, осуществление размораживания замороженного сырья, вымачивания соленой рыбы различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации. Контроль, осуществление выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения. Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья Контроль, осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП). Контроль соблюдения правил утилизации непищевых отходов.</p>		
	6	<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья. Контроль, осуществление выбора, применения, комбинирования различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу. Контроль, осуществление соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей. Владение, контроль применения техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, филитировании рыбы. Выбор в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применение техники фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы целиком или порционными кусками. Приготовление кнельной массы, формование кнелей, фарширование кнельной массой. Контроль, осуществление выбора, подготовка пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде. Проверка качества готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос, контроль выбора материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичное упаковывание на вынос. Контроль соблюдения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Контроль соблюдения выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применение различных техник порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности.</p>	6	3
<p>Тема 2.3. Обработка, подготовка редких видов мяса, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	Содержание:		6	3
	7	<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса. Оценка качества и соответствия технологическим требованиям редких видов мяса. Распознавание недоброкачественных продуктов. Контроль рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов. Определение степени зрелости, кондиции, сортности сырья, в т.ч. регионального, выбор соответствующих методов обработки, определение кулинарного назначения.</p>		

	<p>Контроль, осуществление размораживания замороженного сырья различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации. Контроль, осуществление выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения. Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья. Контроль, осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП). Контроль соблюдения правил утилизации непищевых отходов. Контроль, осуществление выбора, применения, комбинирования различных способов приготовления полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу. Контроль, осуществление соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей. Владение, контроль применения техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса. Выбор в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применение техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из мяса крупными или порционными кусками. Приготовление кнельной массы, формование кнелей, фарширование кнельной массой. Контроль, осуществление выбора, подготовка пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде. Проверка качества готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос, контроль выбора материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичное упаковывание на вынос. Контроль соблюдения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Контроль соблюдения выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применение различных техник порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности.</p>		
<p>Тема 2.4. Обработка, подготовка редких видов мяса, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Содержание:</p> <p>8 Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из птицы. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы: рулет из нефаршированной мякоти птицы. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов. Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Выбор различных способов и приёмов подготовки птицы для сложных блюд. Подготовка птицы и приготовление полуфабрикатов. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</i> Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов птицы и дичи. Распознавание недоброкачественных продуктов. Контроль рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов. Определение степени зрелости, кондиции, сортности сырья, в т.ч. регионального, выбор соответствующих методов обработки, определение кулинарного назначения. Контроль, осуществление размораживания замороженного сырья различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации. Контроль,</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

		<p>осуществление выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения. Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>Контроль, осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП). Контроль соблюдения правил утилизации непищевых отходов.</p>		
	9	<p>Организация процесса приготовления и приготовление фаршированных полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированная домашняя птица целиком, рулет из фаршированной мякоти птицы. Оценка наличия запасов сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложных блюд: фаршированная домашняя птица целиком, рулет из фаршированной мякоти птицы.</p> <p>Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Выбор различных способов и приёмов подготовки птицы для сложных блюд. Подготовка птицы и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов.</p>	6	3
<p>Раздел 3.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			16	
<p>Тема 3.1.</p> <p>Разработка, адаптация и оформление рецептур полуфабрикатов</p>		Содержание:		
	10	<p>Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов.</p> <p>Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подбор типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции. Соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов. Выбор формы, текстуры п/ф с учетом способа последующей термической обработки. Комбинирование разных методов приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. Проведение проработки новой или адаптированной рецептуры и анализ результата, определение направления корректировки рецептуры. Изменение рецептур полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья.</p>	6	3
	11	<p>Технологические расчеты.</p> <p>Расчёт количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Оформление акт проработки новой или адаптированной рецептуры.</p>	6	3
	12	<p>Оформление и презентация результатов проработки рецептур полуфабрикатов.</p> <p>Представление результата проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству.</p>	4	3

	Проведение мастер-класса для представления результатов разработки новой рецептуры.		
Промежуточная аттестация в форме зачета		2	2-3
Объем образовательной программы		72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики профессионального модуля предполагает наличие

Наименование	Оснащение кабинета
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков № 207:	основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., кутгер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющей сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с. – Текст : непосредственный.

Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. 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.
12. 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.

13. 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.
14. 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
15. Харченко Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

Электронные образовательные ресурсы:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>
<http://www.restoranoff.ru>
<http://www.frio.ru>
<http://kuking.net>
<http://lacucinaitaliana.ru>
<http://supercook.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика организована на базе техникума

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы учебной практики профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области указанной профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля осуществляется руководителями практики в процессе прохождения учебной практики

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
УП. 01.01.	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1. - 1.4.	Текущий	Оценка выполненного практического задания.	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Аттестационный лист. Отчет. Характеристика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ОК, ПК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1. - 1.4.	Промежуточный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации, зачётная книжка. Ведомость оценки ОК, ПК	Оценка знаний, умений. (зачёт/незачёт) Дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

**ПЕРЕЧЕНЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Из овощей и грибов

1. Картофель Бек
2. Лук-порей фаршированный
3. Спагетти из кабачков
4. Артишоки фаршированные
5. Фенхель фаршированный.
6. Кнельная масса из овощей
7. Шиитаке жареные
8. Сморчки со сливками

Из мяса

- 1) Ростбиф
- 2) Буженина
- 3) Корейка
- 4) Окорок
- 5) Фаршированная лопатка
- 6) Фаршированный окорок
- 7) Рулет из фаршированной и нефаршированной лопатки или окорока
- 8) Грудинка в натуральном и фаршированном виде
- 9) Телячья ножки
- 10) Каре ягненка
- 11) Фаршированный поросенок (молочный)
- 12) Рулет фаршированный и нефаршированный из молочного поросенка
- 13) Фаршированный и нефаршированные рульки телячья
- 14) Седла ягненка целиком
- 15) Рулет из карпаччо

Из рыбы

- 1) Фаршированная и нефаршированная рыба в целом виде
- 2) Фаршированная щука
- 3) Фаршированный судак
- 4) Фаршированный карп
- 5) Фаршированные порционные куски рыбы
- 6) Рулет из филе (фаршированного и нефаршированного)
- 7) Рулет из карпаччо
- 8) Кнельная масса
- 9) Тельное

Из птицы

- 1) Натуральные и панированные (фаршированные и нефаршированные) котлет из филе
- 2) Шницель из филе
- 3) Фаршированные куриные ножки
- 4) Фаршированная домашняя птица целиком
- 5) Домашняя птица для галантина
- 6) Рулет из фаршированной и нефаршированной мякоти птицы
- 7) Кнельная масса и изделий из нее
- 8) Стейк из фуа-гра
- 9) Фуа-гра для паштета