

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	28
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	29

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД1) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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 профессионального модуля должен **выполнять следующие виды и трудовые действия:**

- подготовка рабочего места, выбор, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавание недоброкачественных продуктов
- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ;
- выбор, применение, комбинирование различных методов обработки и подготовки сырья (вручную, механическим способом) с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рациональное использование обеспечение безопасности, приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- обеспечение условий, соблюдение сроков их хранения

- владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филирование, правка кухонного ножа;
- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и адекватное применение пряностей и приправ;
- проверка качества готовых полуфабрикатов, осуществление упаковки, маркировки, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдение товарного соседства, условий и сроков хранения, осуществление ротации сырья, продуктов

Обучающийся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке *различными методами* традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении *обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов* разнообразного ассортимента;
- ведении расчётов с потребителями.

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- *распознавать недоброкачественные продукты*
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать *различные* методы обработки и подготовки сырья (*вручную, механическим способом*) с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов *разнообразного ассортимента*;
- обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения
- *владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;*
- *соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения 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:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания *в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)*;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- *методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов*;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- *ассортимент, рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов*;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

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) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Спецификация профессиональных компетенций

Спецификация 1.1.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</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</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов,</p>

	режима в холодильном оборудовании	способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	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	
подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов	
подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила снятия остатков; правила обращения с тарой поставщика; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила поверки весоизмерительного оборудования; правила приема продуктов по количеству и качеству; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения

	<p>чистоты, соблюдением товарного соседства; своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>контрольного взвешивания продуктов</p>
--	---	---

Спецификация 1.2.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Действия	Умения	Знания
<p>безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>
<p>обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	<p>распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; 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 обрабатывать овощи ручным и механическим способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p>	<p>методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</p>
<p>утилизация отходов, упаковка, складирование</p>	<p>различать пищевые и непищевые отходы,</p>	<p>правила, условия, сроки хранения пищевых</p>

неиспользованного сырья, пищевых продуктов	<p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных 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; безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</p>
хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи		

Спецификация 1.3.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

Действия	Умения	Знания
<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</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, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

	полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде	методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы
порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;

Спецификация 1.4.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Действия	Умения	Знания
<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и 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>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов</p>
<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на</p>	<p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных</p>	<p>ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила</p>

вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	полуфабрикатов; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;
--	--	--

Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<i>ОК 01.</i>	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и	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. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и	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. 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

	минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
<i>OK 02.</i>	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте 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	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации
<i>OK 03.</i>	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<i>OK 04.</i>	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности

	Планирование профессиональной деятельности	с коллегами, руководством, клиентами	
<i>OK 05.</i>	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
<i>OK 06.</i>	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>OK 07.</i>	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
<i>OK 09.</i>	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<i>OK 10.</i>	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в	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.

		<p>диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Особенности произношения.</p> <p>Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<i>OK 11.</i>	<p>Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.</p> <p>Составление бизнес-плана</p> <p>Презентация бизнес-идеи.</p> <p>Определение источников финансирования.</p> <p>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.</p> <p>Оформлять бизнес-план.</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности.</p> <p>Основы финансовой грамотности.</p> <p>Правила разработки бизнес-планов.</p> <p>Порядок выстраивания презентации.</p> <p>Кредитные банковские продукты</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование разделов программы учебной практики	Всего часов
1	2	3
ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01-07, 09, 10, 11	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов	24
ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3. ОК 01-07, 09, 10, 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	18
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.4. ОК 01-07, 09, 10, 11	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов	28
Промежуточная аттестация в форме зачёта		2
ВСЕГО:		72

3.2. Содержание программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01.

Наименование разделов и тем программы учебной практики профессионального модуля (ПМ. 01.)	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p align="center">Раздел 1</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов</p>		24	
<p align="center">Тема 1.1.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции (полуфабрикатов). Нормативно – техническая документация на продукцию (полуфабрикаты) общественного питания; содержание, правила пользования. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: содержание, построение, порядок. Значение техники безопасности, понятие инструктажа, его виды, назначение. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. 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. Ознакомление обучающихся с инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых при приготовлении полуфабрикатов. Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.</p>	6	3
<p align="center">Тема 1.2.</p> <p>Механическая кулинарная обработка и нарезание овощей и грибов</p>	<p>Содержание:</p> <p>2 Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и нарезанию клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки. Подготовка сырья: клубнеплодов и корнеплодов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.</p>	6	3

	<p>Обработка клубнеплодов и корнеплодов с соблюдением правил рационального использования сырья.</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Хранение обработанных клубнеплодов и корнеплодов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>		
	Содержание:	6	3
3	<p>Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных и луковых овощей.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и нарезанию капустных и луковых овощей.</p> <p>Подготовка сырья: капустных и луковых овощей. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию капустных и луковых овощей. Подготовка капусты для голубцов.</p> <p>Обработка капустных и луковых овощей с соблюдением правил рационального использования сырья.</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Хранение обработанных капустных и луковых овощей с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	6	3
	Содержание:	6	3
4	<p>Механическая кулинарная обработка и нарезание плодовых овощей и грибов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и нарезанию плодовых овощей и грибов.</p> <p>Подготовка сырья: плодовых овощей и грибов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию плодовых овощей и грибов. Подготовка плодовых овощей к фаршированию.</p> <p>Обработка плодовых овощей и грибов с соблюдением правил рационального использования сырья.</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Хранение обработанных плодовых овощей и грибов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	6	3
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья		18	

Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.	Содержание:		6	3
	5	Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов из рыбы к реализации. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка рыбы и механическая кулинарная обработка. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке рыбы. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы с соблюдением правил рационального использования сырья: - рыба, разделанная целиком (с головой и без головы); - рыба, разделанная на «Кругляши»; Порционирование, упаковка и хранение обработанных рыбных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.	6	3
	6	Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов из рыбы к реализации. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка рыбы и механическая кулинарная обработка. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке рыбы. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы с соблюдением правил рационального использования сырья: - рыба, разделанная на филе (с кожей, позвоночной и реберными костями, с кожей и реберными костями, с кожей без костей, без кожи и костей). - для жарки во фритюре; - для жарки в тесте кляр; - рыбный шашлык. Порционирование, упаковка и хранение обработанных рыбных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.	6	3
	Содержание:		6	3
7	Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к приготовлению			

		<p>рубленной массы и к обработке нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из рубленной рыбной массы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Подготовка рыбы к приготовлению рубленной массы. Подготовка нерыбного водного сырья.</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении рубленной рыбной массы и обработке нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рубленной рыбной массы и нерыбного водного сырья с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - котлеты; - биточки; - тельное; - п/ф из нерыбного водного сырья. <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>		
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов			28	
Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов. Приготовление полуфабрикатов.	Содержание:		6	3
	8	<p>Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка и механическая кулинарная обработка мяса. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке мяса и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - крупнокусковые полуфабрикаты для варки; - крупнокусковые полуфабрикаты для жарения; - крупнокусковые полуфабрикаты для тушения (мясо тушеное, мясо шпигованное); <p>Упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>		
	9	<p>Приготовление порционных полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке мяса</p>	6	3

	<p>и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционные натуральные полуфабрикаты для тушения (ромштекс, котлета отбивная, шницель отбивной); - порционные панированные полуфабрикаты для жарения (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная, эскалоп); - порционные натуральные полуфабрикаты для жарения (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная, эскалоп). <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>		
Содержание:			3
10	<p>Приготовление мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка мяса и приготовление натурально-рубленной и котлетной массы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мелкокусковые полуфабрикаты для жарки (бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, шашлык по-кавказски); - мелкокусковые полуфабрикаты для тушения (гуляш, азу, рагу, плов); - рубленые полуфабрикаты (бифштекс рубленый, котлеты натурально-рубленные, фрикадельки, люля-кебаб); - полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет рубленый). <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	6	
Содержание:			3
11	<p>Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке субпродуктов и приготовлению полуфабрикатов.</p>	6	

	<p>Подготовка и механическая кулинарная обработка субпродуктов: язык, печень, сердце, почки, мозги. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке субпродуктов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из субпродуктов с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - печень жареная, - печень по-строгановски, - гуляш из сердца. <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов из субпродуктов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>		
	<p>Содержание:</p> <p>12 Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке домашней птицы, кроликов и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка и механическая кулинарная обработка домашней птицы, кроликов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке домашней птицы, кроликов и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, кроликов с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - целая тушка птицы для отваривания, жарения, цыплята табака; - котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по- столичному, котлеты по-киевски; - утиная грудка подготовленная к жарению, нагетсы; - полуфабрикаты для тушения (рагу, плов, курица в карри, чахохбили, фрикасе); - полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки) <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов домашней птицы, кроликов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	4	3
Промежуточная аттестация в форме зачета		2	
Всего		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.

1. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с.
2. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина. – 7-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.

Нормативная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. 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.

9. 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.

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, 09,10,11 ПК 1.1. - 1.4.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Отчет, характеристика. Аттестационный лист.	Бальная оценка (2-5) Оценка ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 1.1. - 1.4.	Промежуточный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	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
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

1.1. Полуфабрикаты из овощей и грибов

1. Картофель, нарезанный простыми формами нарезки: брусочками, соломкой, дольками, кубиками (крупными, средними, мелкими), кружочками, ломтиками.
2. Картофель, нарезанный фигурными способами нарезки: бочоночками, чесночками, грушами, шариками, стружкой, спиралькой.
3. Морковь, нарезанная простыми формами нарезки: брусочками, соломкой, дольками, кубиками (средними, мелкими), кружочками, ломтиками.
4. Морковь, нарезанная фигурными способами нарезки: звездочки, шестеренки, гребешки.
5. Свекла, нарезанная простыми формами нарезки: брусочками, соломкой, кубиками (средними, мелкими), ломтиками.
6. Капуста, нарезанная простыми формами нарезки: соломкой, шашками, мелкой крошкой.
7. Капуста, подготовленная для голубцов.
8. Лук репчатый, нарезанный простыми формами нарезки: кружочками, кольцами, полукольцами, дольками, кубиками (средними, мелкими).
9. Плодовые овощи (кабачки, баклажаны, помидоры, огурцы, перец сладкий), нарезанные кружочками, ломтиками.
10. Овощи, подготовленные для фарширования: сладкий перец, кабачок, помидоры.
11. Обработанные грибы целиком и нарезанные ломтиками, соломкой, мелкими кубиками.

2.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья

1. Рыба, разделанная целиком (с головой или без головы).
2. Рыба, разделанная на «Кругляши».
3. Рыба, разделанная на филе (с кожей, позвоночной и реберными костями, с кожей и реберными костями, с кожей без костей, без кожи и костей).
4. П/ф для жарки во фритюре (ромб, «бантик», «восьмерка»).
5. П/ф для жарки в тесте кляр.
6. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки, тельное) в панировке.
7. П/ф «Рыбный шашлык».
8. П/ф из нерыбного водного сырья.

3.1. Полуфабрикаты из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика

1. Крупнокусковые п/ф для варки из говядины, свинины, баранины.
2. Крупнокусковые п/ф для жарения из говядины, свинины, баранины.
3. Крупнокусковые п/ф для тушения из говядины (мясо тушеное, мясо шпигованное).
4. Порционные натуральные полуфабрикаты для жарения (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная, эскалоп).
5. Порционные панированные полуфабрикаты для жарения (ромштекс, котлета отбивная, шницель отбивной).
6. Порционные полуфабрикаты для тушения (зразы отбивные, мясо духовое).
7. Мелкокусковые полуфабрикаты для жарки (бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, шашлык по-кавказски).
8. Мелкокусковые полуфабрикаты для тушения (гуляш, азу, рагу, плов).
9. Рубленые полуфабрикаты (бифштекс рубленный, котлеты натурально-рубленные, фрикадельки, люля-кебаб).

10. Полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет рубленные).
11. Обработанные субпродукты (язык, печень, сердце, почки, мозги).
12. Полуфабрикаты из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски, гуляш из сердца).
13. Целая тушка птицы для отваривания, жарения.
14. Цыплята табака.
15. Котлеты натуральные.
16. Котлеты панированные.
17. Птица по-столичному.
18. Котлеты по-киевски.
19. Утиная грудка, подготовленная для жарения.
20. Наггетсы.
21. Полуфабрикаты для тушения (рагу, плов, курица в карри, чахохбили, фрикасе).
22. Полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки).