**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«БАРЫШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**43.01.09 Повар, кондитер**

**г. Барыш**

**2020 г**

**РАСМОТРЕНО УТВЕРЖДАЮ**

На заседании ЦМК Директор

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г ОГБ ПОУ БИТТ

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_\_\_ С.А Мордвинцева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сутягин М.И «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г

Разработчик:

Дормидонтова Н.Н. мастер производственного обучения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О, должность)

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель генерального директора

ООО «Общепит»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.А Чернова

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ………………………………………..4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ………………….5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ……………………………………….10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ……..11

**I ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС CПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в рамках модуль ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кондитерских изделий и закусок.

**Цели и задачи учебной практики**

Целью учебной практики ПМ .01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является формирование **профессиональных компетенций:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*** |
| ВД.1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК.1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК.1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК.1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК. 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

**Общих компетенций:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование общих компетенций*** |
| ОК.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК.2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК.3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК.5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК.6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. |
| ОК.7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК.8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.. |
| ОК.9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК.10 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |

**Личностные результаты:**

|  |  |
| --- | --- |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР 2 | Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России. |
| ЛР 3 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 4 | Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. |
| ЛР 5 | Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля. |
| ЛР 6 | Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. |
| ЛР 7 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |
| ЛР 8 | Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. |
| ЛР 9 | Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности». |
| ЛР 10 | Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. |
| ЛР 11 | Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. |
| ЛР 12 | Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми  достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации. |
| ЛР 15 | Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений. |
| ЛР 16 | Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве[[1]](#footnote-1). |
| ЛР 17 | Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению. |
| ЛР 18 | Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта. |
| ЛР 19 | Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить. |
| ЛР 20 | Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации. |
|  |  |

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии студент в ходе освоения учебной практики должен:

**уметь:**

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

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

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

- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

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

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

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

безопасно править кухонные ножи;

соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;

проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;

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

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

соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

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

пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

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

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

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

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

использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья

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

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

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

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

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

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

правила утилизации отходов;

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

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

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

правила оформления заявок на склад;

правила приема продуктов по количеству и качеству;

ответственность за сохранность материальных ценностей;

правила снятия остатков на рабочем месте;

правила проведения контрольного взвешивания продуктов;

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

правила обращения с тарой поставщика;

правила поверки весоизмерительного оборудования.

.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_432\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Из них: на 2 курсе – 72 ч.,**

**на 3 курсе – 360 ч.**

**I.I ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального  модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём часов |
| **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кондитерских изделий, закусок.** |  | **432** |
| **Раздел 1.**  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кондитерских изделий и закусок.  **Раздел. 2**  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кондитерских изделий и закусок. | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**  - подготовки, уборки рабочего места;  - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  - ведения расчетов с потребителями. |  |
| Тема 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. | **12** |
| Тема 2. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | **6** |
| Тема.3 Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. | **6** |
| Тема.4 Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | **6** |
| Тема. 5 Обработка рыбы с костным скелетом. | **6** |
| Тема.6 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | **12** |
| Тема. 7 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | **12** |
| Тема. 8 Обработка нерыбного водного сырья | **6** |
| Тема 9 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | **12** |
| Тема.10 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. | **6** |
| Тема 11 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. | **6** |
| Тема 12 Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы. | **6** |
| Тема 13 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | **6** |
| Зачет | **6** |

**Учебная практика по ПМ.02**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
3. Проверка количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости основным продуктам.
5. Взвешивание продуктов, их взаимосвязь в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с четом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасноти готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетическая упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультироваие потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос ( при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами ( правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

**2.2.Содержание учебной** **практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Виды работ** | **Коды и наименование модулей, тем учебной практики** | **Объем 108 часов** |
| **ПК 1.1 – 1.4** | 1.Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  2. Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  3.Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов;  ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.  Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционированиие (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. | Тема 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. | **12** |
| Тема 2. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | **6** |
| Тема.3 Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. | **7** |
| Тема.4 Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | **6** |
| Тема. 5 Обработка рыбы с костным скелетом. | **6** |
| Тема.6 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | **12** |
| Тема. 7 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | **12** |
| Тема. 8 Обработка нерыбного водного сырья | **6** |
| Тема 9 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | **12** |
| Тема.10 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. | **6** |
| Тема 11 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. | **6** |
| Тема 12 Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы. | **6** |
| Тема 13 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | **6** |
| Зачет. | **6** |

**III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики**

**Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:**

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

2. положением о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования**»;**

4. рекомендации по организации и проведению учебной и производственной практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы ОГБПОУБИТТ;

6.рабочие программы по профессиональным модулям;

7.положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ОГБПОУБИТТ;

8. рабочая программа учебной практики;

9. договор с организацией на организацию и проведение производственной практики;

10. приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;

11.приказ о распределении студентов по местам практики;

12. график учебного процесса;

13.протоколы аттестации листа учебной практики;

14. Аттестационная ведомость зачета.

**3.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

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

1. Рабочая программа учебной практики;

2. Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;

3. Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;

4. Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;

5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;

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

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

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

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

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

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

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

оценки качества обработанного сырья;

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

расчета количества потерь при обработке сырья.

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

Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)

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

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

Капуста (соломка, шашка, крошка)

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

Подготовка капустных овощей к фаршированию

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

Подготовка плодовых овощей к фаршированию.

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

Грибы

Нарезка крупнокусковых , мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса и рыбы.

**4. Требования к материально-техническому обеспечению:**

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

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха**

**(Лаборатория технического оснащения и рабочего места)**

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

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

**Оборудование:**

Весы настольные электронные;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер ручной;

Мясорубка;

Слайсер;

Машина для вакуумной упаковки;

Куттер;

Процессор кухонный;

Овощерезка;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный ;

Производственный стол с деревянным покрытием;

Производственный стол с мраморным покрытием;

Моечная ванна;

Стеллаж передвижной;

Машина посудомоечная;

Миксер погружной;

Термометр инфокрасный;

Термометр со щупом.

**Инструменты, инвентарь, посуда:**

Разделочные доски;

Ножи поварской тройки;

Щипцы универсальные;

Лопатка;

Веселка;

Венчик;

Ложки;

Шумовка;

Гастроемкости

Кастрюли;

Сотейники;

Сковороды; сито;

Сито конусообразное(шенуа).

# *IV.* КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

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

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

**Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
4. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.

1. [↑](#footnote-ref-1)