

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республика Крым**

«Джанкойский профессиональный техникум».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

г. Джанкой

2017г.

Рабочая программа производственной практики ПМ.01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569; (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), и с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31.03. 2017г., регистрационный номер: 43.01.09-170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkills Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

Разработчик: Терёшина Елена Николаевна, мастер п/о первой категории.
Пуляк Оксана Николаевна, мастер п/о

Согласовано
на заседании ПЦК мастеров
производственного обучения и
преподавателей сферы
обслуживания

Протокол № 1
от « 01 » 09 2017 г.

Председатель ПЦК
И. В. Переходько

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «ДПТ»
Д.М.Гавриленко

Работодатель:

СОГЛАСОВАНО



ООО «Кузововский»
Арт-кафе «До Мажор»

Директор

Т.Н.Надолинская

Содержание

Стр.

- 1.Паспорт рабочей программы производственной практики.
- 2.Результаты освоения программы производственной практики.
- 3.Тематический план и содержание производственной практики.
- 4.Условия реализации программы производственной практики.
- 5.Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

в части освоения квалификаций: Повар

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

Рабочая программа производственной практики может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании, по повышению квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке с получением среднего общего образования для индустрии питания по профессии Повар.

1.2. Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты.

1.3. Цели и задачи производственной практики:

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.4.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики.

Всего - 108 часа в том числе: в рамках освоения ПМ. 01 – 108 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента** обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектровании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов

	разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями.
--	---

2.2. Результатом освоения рабочей программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

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

Код	Наименование результата освоения практики
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, кролик.
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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Кол-во Часов МДК	Производственная практика, часов
ПК 1.1.	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов.	40	6
ПК 1.2.	Раздел 2. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	120	24
ПК 1.3.	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		36
ПК 1.4.	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		42
	Всего:	160	108

3.2. Содержание производственной практики.

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание практики	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов.		6	
Тема 1.1: Организация рабочего места, подбор оборудования, сырья, для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте..	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов, инвентаря.		
	3. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья.		
	4. Подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления полуфабрикатов.		
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		

ПМ.01 Раздел 2. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		24	
Тема 2.1: Обработка, подготовка овощей, грибов.	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Обработка, нарезка овощей. Форма нарезки, кулинарное назначение.		
	4. Способы минимизации отходов, требования к качеству обработанных овощей их кулинарное использование.		
	5. Хранения обработанных и нарезанных овощей, условия, температурный режим, сроки хранения.		
Тема 2.2: Обработка, подготовка рыбы, нерыбного водного сырья.	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ безопасности на рабочем месте.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Обработка рыбы: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, разделка, подготовка нерыбного водного сырья.		
	4. Способы минимизации отходов. Требования к качеству.		
	5. Безопасные, условия и сроки хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья.		

Тема 2.3: Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Обработка мяса, способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.		
	4. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.		
Тема 2.4: Обработка, подготовка домашней птицы, дичи, кролика.	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	3
	Содержание:		
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Обработка домашней птицы: размораживание, потрошение, промывание, разделка.		
ПМ.01 Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	4. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	36	
	5. Хранения обработанных мясных продуктов в охлажденном, замороженном, виде.		

Тема 3.1: Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для варки.	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Обработка и разделка рыбы для использования в целом виде, звеньями, порционными кусками.		
	4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.		
Тема 3.2: Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для припускания.	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Обработка и разделка рыбы для использования в целом виде, звеньями, порционными кусками.		
	4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.		
Тема 3.3: Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для жарки основным способом.	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Обработка и разделка		

	<p>рыбы для использования в целом виде, звеньями, порционными кусками.</p> <p>4.Разделка рыбы для использования порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями.</p> <p>5.Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p>		
<p>Тема 3.4: Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для жарки во фритюре.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.</p> <p>2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.</p> <p>3.Обработка и разделка рыбы для использования в целом виде, звеньями, порционными кусками.</p> <p>4.Разделка рыбы для использования порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями.</p> <p>5.Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p>	6	3
<p>Тема 3.5: Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё (котлет, биточков, тефтелей).</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.</p> <p>2.Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.</p> <p>3.Подготовка продуктов, разделка рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы.</p>	6	3

	<p>4.Приготовления полуфабрикатов: котлет, биточков, тефтелей.</p> <p>5.Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p>		
<p>Тема 3.6: Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё (рулета, зраз, тельного).</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.</p> <p>2.Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.</p> <p>3.Подготовка продуктов, разделка рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы.</p> <p>4.Приготовления полуфабрикатов: рулета, зраз, тельного.</p> <p>5.Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p>	6	3
<p>ПМ.01 Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		42	
<p>Тема 4.1: Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.</p> <p>2.Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.</p> <p>3.Приготовление полуфабрикатов из мяса.</p> <p>4.Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения</p>	6	3

	полуфабрикатов из мяса.		
Тема 4.2: Приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш).	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Приготовление полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш.		
	4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.		
Тема 4.3: Приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (рагу, рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш).	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Приготовление полуфабрикатов из баранины: рагу, плов, шашлык; из свинины: рагу, рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш.		
	4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.		
Тема 4.4: Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы.	Содержание:	6	3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования инструментов.		
	3. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы: бифштекс, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки,		

		люля-кебаб.		
		4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.		
Тема 4.5: Приготовление полуфабрикатов котлетной массы.	из	Содержание:	6	3
		1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
		2. Организация рабочего места, подбор оборудования инструментов.		
		3. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет.		
		4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.		
Тема 4.6: Приготовление полуфабрикатов домашней птицы, дичи.	из	Содержание:	6	3
		1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
		2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
		3. Приготовления полуфабрикатов из птицы: рагу, плов, котлеты (натуральные, панированные), шницель по-столичному, котлеты рубленые и фаршированные.		
		4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.		
Тема 4.7: Приготовление полуфабрикатов кролика.	из	Содержание:	6	3
		1. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.		
		2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
		3. Приготовления полуфабрикатов из кролик		

	порционных, мелкокусковых. котлеты (натуральные, панированные), фаршированные.		
	4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.		
<p>Виды работ по ПП ПМ.01:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. <p>Аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально -техническому обеспечения

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко-10-е изд., стер. - М.: «Академия», 2017- 512с.
- 2.Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Потапова Л.И. , и др. Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014. (в электронном формате).
- 3.Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Овчинникова Л.В. , и др. Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014
- 4.Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Овчинникова Л.В. , и др. Издание: 7-е изд., стер. Год выпуска: 2014.
- 5.Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Федорченко Л.И. , и др.Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014
- 6.Микробиология, физиология питания, санитария. Мартинчик А.Н. , Королев А.А. , Несвижский Ю.В. Издание: 6-е изд. стер. Год выпуска: 2016.
- 7.Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле Бурашников М.Ю. 2017 год. "Академия".
- 8.Качурина Т.А. Кулинария (7-е изд.) (в электронном формате) 2014.
9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария

(6-е изд.) (в электронном формате) 2016 г, «Академия».

10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13-е изд.) (в электронном формате) 2016 г, «Академия».

11. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. (II-е изд.) (в электронном формате) 2016 год "Академия".

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Продолжительность рабочего дня для обучающихся при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий.

В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения	Методы оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности, правил санитарии и гигиены. <i>с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> <ul style="list-style-type: none"> – Выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – размещение на рабочем месте рационально оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; Аттестация в форме Дифференцированного зачёта: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной

	<p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведение своевременно текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в 	<p>практике.</p>
--	---	------------------

	сырье продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: 	

	<p>-корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; 	
--	---	--

	- эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по производственной практике.</p> <p>Аттестация в форме Дифференцированного зачёта: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе. 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии - проявление гражданско-патриотической позиции в своей профессии; 	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте. 	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное использование средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; – разработка плана действий для поддержания необходимого уровня физической формы. 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые 	

	или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- разработка плана действий для предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	