

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республика Крым**

«Джанкойский профессиональный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 учебной 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: Пуляк Оксана Николаевна мастер производственного обучения ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

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

СОГЛАСОВАНО



Т.Н.Надолинская

Содержание

	Стр
1.Паспорт рабочей программы учебной практики.	4
2.Результаты освоения программы учебной практики.	5
3.Тематический план и содержание учебной практики.	7
4.Условия реализации программы учебной практики.	16
5.Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

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

в части освоения квалификаций: Повар, кондитер
и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

Рабочая программа учебной 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 учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

1.3. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики.

Всего - 72 часа в том числе: в рамках освоения ПМ. 01 – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности: **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 (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями.

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики

является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов МДК	Учебная 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.		18
ПК 1.4.	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		24
	Всего:	160	72

3.2. Содержание учебной практики.

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ) и тем	Содержание учебных занятий	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	2-3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов, инвентаря.		
	2. Правила безопасной организации работ, последовательность технологических операций. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.		
	3. Подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления полуфабрикатов.		
	4. Организация хранения обработанных продуктов, сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	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	2-3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Обработка, нарезка овощей.		
	2. Формы нарезки, кулинарное назначение, международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей к фаршированию.		
	3. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей.		
	4. Требования к качеству обработанных овощей их кулинарное использование.		
	5. Хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.		
Тема 2.2: Обработка, подготовка рыбы, нерыбного водного сырья.	Содержание:	6	2-3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.		
	2. Обработка: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.		
	3. Разделка рыбы с костным скелетом, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.		

	<p>4. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.</p> <p>5. Безопасные, условия и сроки хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p>		
<p>Тема 2.3: Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Инструктаж по ОТ и ТБ. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясных продуктов.</p> <p>2. Обработка мяса, способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.</p> <p>3. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>4. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>5. Хранения обработанных мясных продуктов, в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p>	6	2-3
<p>Тема 2.4: Обработка, подготовка домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Инструктаж по ОТ и ТБ. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса птицы, дичи, кролика.</p> <p>3. Обработка домашней птицы: размораживание, потрошение, промывание, разделка.</p> <p>4. Способы минимизации</p>	6	2-3

	отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.		
	5.. Хранения обработанных мясных продуктов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
ПМ.01 Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		18	
Тема 3.1: Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для варки, припускания.	Содержание:	6	2-3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Обработка и разделка рыбы для использования в целом виде, звеньями, порционными кусками.		
	4. Приготовление мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон, фигурная.		
	5. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.		
Тема 3.2: Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для жарки основным способом, для жарки во фритюре.	Содержание:	6	2-3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Обработка и разделка рыбы для использования в целом виде, звеньями, порционными кусками.		

	<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 3.3: Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.</p>	Содержание:	6	2-3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ.		
	2.Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Обработка и разделка рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы.		
	4.Приготовление полуфабрикатов: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки.		
	5.Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.		
<p>ПМ.01 Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		24	
<p>Тема 4.1: Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса.</p>	Содержание:	6	2-3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ.		
	2.Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3.Приготовление полуфабрикатов из мяса.		
	4.Температурный режим,		

	правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.		
Тема 4.2: Приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	Содержание:	6	2-3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Приготовление полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш.		
	4. Приготовление полуфабрикатов из баранины: рагу, плов, шашлык; из свинины: рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш.		
	5. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.		
Тема 4.3: Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы.	Содержание:	6	2-3
	1. Инструктаж по ОТ и ТБ.		
	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. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет.		
	5. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.		
Тема 4.4:	Содержание:	6	2-3

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1. Инструктаж по ОТ и ТБ.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов.		
	3. Приготовления полуфабрикатов из птицы: рагу, плов, котлеты (натуральные, панированные), котлеты пожарские, котлеты по-киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые, биточки рубленые и фаршированные.		
	4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.		
Виды работ по УП ПМ.01: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые,			

порционные, мелкокусковые.

8.Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.

9.Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.

10.Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.

11.Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.

12.Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;.

13.Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

14.Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.

15.Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.

16.Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.

17.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

Аттестация в форме дифференцированного зачёта.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебного кондитерского цеха.

Оснащение:

- учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Слайсер;

Куттер (для тонкого измельчения продуктов) процессор кухонный;

Машина для вакуумной упаковки;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

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. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле Бурашников М.Ю. 2017 год. "Академия".
2. Качурина Т.А. Кулинария (7-е изд.) (в электронном формате) 2014.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария (6-е изд.) (в электронном формате) 2016 г, «Академия».
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13-е изд.) (в электронном формате) 2016 г, «Академия».

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

Дополнительные 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.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная 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.

Учебная практика проводится в мастерских профессиональной образовательной организации которые оснащены оборудованием, инструментами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудованием и инструментами, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

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 направление 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, обучающиеся проходят 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 безопасности; – проведение своевременно текущей уборки рабочего места повара; 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Аттестация в форме дифференцированного зачёта: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике на дифференцированном зачёте.

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 сырье продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. 	
ПК 1.2. Осуществлять обработку,	Подготовка, обработка различными методами традиционных	

<p>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>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); – демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов. – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> -корректное использование цветных разделочных досок; - использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. 	
---	--	--

	<p>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. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

деятельности, применительно к различным контекстам.	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; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	выполнения: - заданий по учебной практике; Аттестация в форме дифференцированного зачёта: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике на дифференцированном зачёте.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– 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;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	– эффективность участия в деловом общении для решения	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- понимание значимости своей профессии - проявление гражданско-патриотической позиции в своей профессии;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК 08. Использовать средства физической	– эффективное использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в	

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> – 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.	

