

ПРИЛОЖЕНИЯ 2.4

Программы практики: учебной и производственной

Приложение 2.4.1 к

ООП ПКРС

43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и науки Хабаровского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ

_____ Суходол Г.Г

«17» июня 2022 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Профиль подготовки: естественно - научный

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Программа учебной практики 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 года № 1569.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа учебной практики рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»
Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.
Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ
Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор
ул. Менделеева 13
индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (Зарегистрированный в Минюсте России 22.12.2016 № 44898), входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей 043.00.00 Сфера обслуживания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности) и соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД: 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.
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.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

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

Иметь практический опыт в: Приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Дескрипторы сформированности компетенций по учебные практики

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

Формируемые компетенции	Название раздела	
	Действия (дескрипторы)	Умения
ПК 1.1.,1.2.,1.3, 1.4. ОК 01-11	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	У1- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У2- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую	ЛР 9

устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, 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 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14

Перед началом учебной практики в условиях производства обучающемуся выдается индивидуальный план по учебной практике. По завершению практики в условиях производства обучающийся представляет отчет и дневник по учебной практике.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Всего часов на учебную практику 180 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Коды компетенций	Наименование профессионального модуля, МДК	Объём времени, (в неделях/часах)	Сроки проведения, семестр					
			1	2	3	4	5	6
ПК 1.1,1.2,1.3, 1.4, ОК 01-11 У1-У3; ПО1-5.-	УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	5/180	72	108	-	-	-	-

2.2 Содержание учебной практики

Наименование УП, тем	Содержание учебного материала Виды работ	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		180	
Тема 1. Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья	Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценка наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	12	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-ПК 1.4; У1-У3; ПО1-5.
Тема 2. Приемы первичной обработки сырья	Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Овладение приемами минимизации отходов при обработке сырья. Размораживание мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика. Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом.	30	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-ПК 1.4; У1-У3; ПО1-5.
Тема 3. Приготовление	Приготовление полуфабрикатов 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	18	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-ПК 1.4; У1-У3; ПО1-5.

полуфабрикат ов	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.).		
	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	18	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-ПК 1.4; У1-У3; ПО1-5.
	Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.	18	
	Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке. Приготовление полуфабрикатов порционных и мелкокусковых из домашней птицы, дичи, кролика.	18	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-ПК 1.4; У1-У3; ПО1-5.
	Нарезка вручную и механическим способом различными формами, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов.	18	
Тема 4. Оценка качества полуфабрикат ов	Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	12	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-ПК 1.4; У1-У3; ПО1-5.
Тема 5. Подготовка полуфабрикат ов к хранению и транспортиро ванию	Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обработанных, удаление излишней горечи. Хранение обработанной рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из них. Упаковка на вынос или для транспортирования.	12	
Тема 6. Работа со сборником рецептур	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Создание и испытание новых рецептов	12	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-ПК 1.4; У1-У3; ПО1-5.
	Проверочные работы	12	
	Итого	180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория: **Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Учебная практика реализуется в мастерских КГБ ПОУ ХАТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. Н.А. Анфимова, Кулинария, учебник - М: Издательский центр «Академия», 2016
2. А.Т. Васюкова, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания, М: «Дашков и К» 2020.
3. И.П. Самородова, Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебник - М: Издательский центр «Академия», 2016
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРPG, 2007. — 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008.336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. — 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — М.: Академия, 2010. — 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В. Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО«Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

3.2.3 Нормативные акты:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 —01. — М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна.М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. 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].
15. 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].
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. 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 .
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

3.3 Организация образовательного процесса учебной практики

Освоение программы учебной практики УП.01, базируется на изучении учебных дисциплин ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение рабочего места, ОП.06 Охрана труда, междисциплинарных курсов МДК 01.01. Учебная практики проводятся при освоении студентами профессионального модуля ПМ.01 *рассредоточено* при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом на теоретическую подготовку.

Учебная практика проводится в оборудованных лабораториях и мастерских с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий соответствующих требованиям стандарта. Успешное освоение учебной практики в рамках данного

профессионального модуля является обязательным условием допуска обучающихся к производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПК и ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 1.1.,1.2.,1.3, 1.4. ОК 01-11	Умения: - 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.	-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	Действия: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

5.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой учебной практики УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Результатом освоения учебной практики является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ООП в целом.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности/профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР следующими умениями, общими и профессиональными компетенциями: (см. п. 5)

5.2. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной практике

Задание

(для выполнения работ по каждому предоставленному блюду и подготовке полуфабрикатов для него).

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина, Санкт-Петербург, 2013г.

- рассчитать технологическую карту
- изучить технологию приготовления п/ф
- составить схему приготовления п/ф
- организовать рабочее место
- получить продукты со склада
- проверить качество и количество продуктов
- приготовить п/ф для блюд, заданных темой урока
- оформить и подать
- упаковка и хранение (если требуется)
- уборка рабочего места

- 1.Картофельное пюре № 525
- 2.Рулет картофельный № 262
- 3.Зразы картофельные №240
- 4.Котлеты морковные № 241
- 5.Драники № 248
- 6.Лук фри № 546
- 7.Капуста тушеная № 230
- 8.Картофель фри № 237
- 9.Икра баклажанная № 107
- 10.Картофель жареный ломтиками из отварного № 235
- 11.Помидоры, фаршированные № 113
- 12.Крокеты картофельные № 250
- 13.Перец, фаршированный брынзой № 277
- 14.Вареники с картофельным фаршем № 766,845
- 15.Вареники с капустным фаршем № 766,846

16. Котлеты рыбные с омлетом и сыром № 368
17. Рыба, запеченная в соусе с грибами № 363
18. Рыба, запеченная с помидорами № 356
19. Поджарка из рыбы № 350
20. Рыба, припущенная в молоке № 339
21. Сельдь, рубленая № 118
22. Рыба отварная № 119
23. Рыба, жаренная под маринадом № 121
24. Галантин из рыбы № 123
23. Форшмак картофельный с сельдью № 124
24. Рыба в тесте жареная № 349
25. Котлеты или биточки рыбные № 364
26. Шницль рыбный натуральный № 365
27. Рулет из рыбы № 369
28. Креветки отварные натуральные № 376
29. Салат из кальмаров с яблоками № 383
30. Салат из креветок с рисом № 386
31. Салат рыбный с морской капустой № 384
32. Мясо жареное крупным куском шпигованное № 439
33. Бефстроганов № 410
34. Поджарка мясная № 411
35. Эскалоп № 416
36. Шницель натуральный № 418
37. Котлеты крестьянские с грибами № 432
38. Жаркое по-домашнему № 442
39. Гуляш № 443
40. Печень жареная с луком № 421
41. Печень, тушенная в соусе № 444
42. Сердце, легкие в соусе № 445
43. Рагу из свинины № 447
44. Азу № 448
45. Шартанчики по-чувашки № 456
46. Мясные рулетики, фаршированные яблоками и черносливом № 457
47. Котлеты, биточки, шницель № 466
48. Котлета по-киевски № 496
49. Цыпленок-табака № 498
50. Котлеты натуральные из птицы № 491
51. Птица тушенная в сметане № 510
52. Рагу из птицы № 492
53. Котлета, рубленая из птицы № 500
54. Курица, фаршированная № 504
55. Курица тушенная с орехами и чесноком № 506
56. Птица жареная № 494
57. Птица тушенная в соусе № 493
58. Птица или кролик постилочному № 497
59. Лакомка из кур № 509

- 60.Птица жареная во фритюре № 511
 61.Волованы с курицей и грибами № 512
 62.Котлеты рубленые из птицы или кролика № 499
 63.Плов из птицы или кролика № 502,503
 64.Утка, фаршированная картофелем и черносливом № 505

Индивидуальный оценочный лист

Ф.И.О.

Группа:

Профессия: Повар, кондитер

Профессиональный модуль

№ п.п	Показатели этапов	Макс к-во баллов	К-во баллов
Экономический расчёт			
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте	4	
Организация рабочего места			
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды	4	
3.	Санитарная подготовка рабочего места	4	
4.	Рациональный выбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды	4	
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение выполнения работ	4	
6.	Соблюдение требований техники безопасности при выполнении подготовительных работ	4	
Подготовка сырья			
7.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)	4	
8.	Отмеривание и взвешивание сырья	4	
9.	Подготовка сырья (первичная обработка, просеивание, зачистка и д. р.)	5	
Выполнение технологического процесса			
10.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда	5	
11.	Соблюдение теплового режима и времени варки продуктов	5	
12.	Рациональное распределение рабочего времени	4	
13.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности	4	
14.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены	4	
Подача блюда			
15.	Правильный подбор посуды для подачи блюда	4	
16.	Соблюдение правил порционирования блюда	4	
17.	Соответствие выхода блюда	5	
18.	Соблюдение температура подачи блюда	4	
19.	Оформление блюда (с элементами новизны)	4	
Бракераж блюда			
20.	Внешний вид блюда	4	
21.	Консистенция	4	
22.	Цвет	4	
23.	Вкус	4	
24.	Запах	4	
Итого выполнения работ		100	

Критерии оценки выполнения работ ПМ

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 16 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 - 100	5	отлично
71 -90	4	хорошо
51-70	3	удовлетворительно
50 и менее	2	неудовлетворительно

Председатель комиссии _____/Суходол Г.Г. «____» _____202__г.

Члены комиссии

_____/Суходол М.С.

_____/Пукита С.В.

_____/Латынникова С.В.