

Согласовано
Директор МУП «Комбинат
школьного питания»
Городского округа
г. Октябрьский Республики Башкортостан
_____ Т.Ю. Абрамова
« 31 » 08. 2021 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В. Еленкин
« 31 » 08. 2021 год.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» 08 .2021г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента».**

2021- 2022г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело». Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565. Приказ от 17 декабря 2020 года №747 « О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования». Приложение 30. Рабочая программа профессионального модуля 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Организация – разработчик рабочей программы производственной практики: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчик:

_____ Морозова Л.В. мастер производственного обучения.

Содержание:

1. Общая характеристика программы учебной практики.
2. Структуры и содержание учебной практики.
3. Условия реализации программы учебной практики.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

1. Общая характеристика программы учебной практики.

Профессионального модуля **ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1.1. Цели и планируемые результаты учебной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики.

Комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности. Формирование общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

2. Результаты освоения учебной практики.

Результатом учебной практики является освоение профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенциями:

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

ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Обучающийся, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, экзотических и редких видов сырья, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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
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

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹ (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	ЛР14
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР16
Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 17
Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью.	ЛР 18
Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу.	ЛР 19
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии.	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса² (при наличии)	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР 21
Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию.	ЛР 22
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 23
Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа.	ЛР 24

3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

ВПД	Требования к результатам освоения учебной практики.
1.	2.
ВДП 01.	Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты. Уметь: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

	Иметь практический опыт: - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов.
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме
Всего - 72 часа

2. Структура и содержание программы учебной практики

Раздел учебной практики		ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Содержание учебного материала		Объем Часов 72
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	3
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
3.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
4.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
5.	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	6
6.	Порционирования (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.	6
7.	Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для	6

	транспортирования.	
8.	Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
9.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6
10.	Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
11.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6
12.	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	6
Дифференцированный зачет		3
всего		72

Тематический план и содержание учебной практики.

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень усвоения	Объём часов	Коды компетенций и личностных результатов
1	2	3	4	5
ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».			72	
Тема 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание			
	1. Учебно-производственные и воспитательные задачи курса. 2.Ознакомление с режимом работы, охрана труда, техника безопасности. 3.Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарём. 4.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 5.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	2	2	ПК 1.1; ОК: 3,4,9,11; ЛР: 14,15,24,16,4,6,7,10,17,18,20
Тема 1.2. Осуществлять обработку подготовки овощей, грибов, экзотических и редких видов сырья, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи кролика.	Содержание			
	1.Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных и консервированных овощей, грибов 2.Нарезка овощей: простая (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики. дольки. кольца, мелкие и крупные шашки); сложная (звездочки, гребешки, бочонки, груши, чесночки, шарики, спиральки, стружка). 3.Товароведная характеристика грибов. Техника первичной кулинарной обработки грибов. 4.Подготовка перца, помидор, кабачков к фаршированию. 5.Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки	2	4	ПК 1.1; ОК: 3,4,9,11; ЛР: 14,15,24,16,4,6,7,10,17,18,20

	экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. 6.Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. 7.Сложные формы нарезки овощей (карвинг). 8.Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годность корнеплодов, овощей и грибов. 9. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов из корнеплодов, овощей и грибов. 10.Оценка качества готовых блюд. 11.Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из варёных, припущенных корнеплодов, овощей и грибов, из жаренных, тушеных овощей, из запечённых овощей, полуфабрикатов и грибов. 12.Классификация, пищевая ценность, требование к качеству мяса из говядины, свинины, баранины, телятины, мяса диких животных. 13.Ознакомление с мясным цехом, техника безопасности при работе с электромясорубкой, ножами. 14.Первичная обработка сырья: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка. 15.Приготовление полуфабрикатов из мяса: говядины (вырезка, тонкий и толстый края, внутренний и верхней куски, наружный и боковой куски, лопаточная и подлопаточная часть, грудинка, покромка, шейная часть, пашина, субпродукты), свинины (лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть, грудинка, шейная часть, обрезки, субпродукты), баранина (лопаточная часть, корейка, шейная часть, грудинка, тазобедренная часть, субпродукты). 16.Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов. Ознакомление с рыбным цехом, техника безопасности, санитария и гигиена. Категория жирности рыб, виды	2	6	
		2	6	

	рыб. 17.Технология обработки рыбы: размораживание, разделка чешуйчатой рыбы (на порционные куски, на филе с кожей, на чистое филе). Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря. 18.Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы, технология обработки осетровой рыбы. 19.Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. 20.Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. 21.Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. 22.Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. 23.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса домашней птицы. Первичная обработка птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. 24.Приготовление полуфабрикатов: филе, окорочка, крылья, голень, субпродукты.	2	6	
Тема 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Содержание:			
	1.Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины: ростбиф, шпигованное и отварное, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая. 2.Технология приготовления	2	6	ПК 1.1; ОК: 3,4,9,11; ЛР: 14,15,24,16,4,6, 7,10,17,18,20

мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов	2	6	
3.Приготовление полуфабрикатов из свинины: грудинка фаршированная, жаренная, котлета натуральная в панировке, эскалоп, шницель без панировки и в панировке, свинина духовая.	2	6	
4.Приготовление полуфабрикатов из баранины, тушек ягнят: грудинка фаршированная, жаренная, котлета натуральная в панировке	2	6	
5.Технология приготовления рубленых полуфабрикатов. Натуральных рубленых: бифштекс, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленный, биточки по селянски, фрикадельки, люля – кебаб.	2	6	
6.Котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет.	2	6	
7.Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов из говядины, свинины, баранины: печень по строгановски, печень жаренная.	2	6	
8.Технология приготовления рыбных полуфабрикатов. Для варки, припускания: рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей.			
9.Технология приготовления панировки: мучная, красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 10.Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом, для жарки во фритюре (в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями.	2	6	
11.Технология приготовления рыбных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки. Технология приготовления кнельной массы.	2	3	
12.Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, рагу, плов, котлеты	2	3	

	натуральные панированные, котлеты пожарские, котлеты по- киевски, шницель по столичному, котлеты рубленные и фаршированные. 13. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии фудпеиринга, SousVide 14.Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомат			
Тема 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Содержание			
	1.Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; 2.Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 3.Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 4.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	2	3	ПК 1.1; ОК: 3,4,9,11; ЛР: 14,15,24,16,4,6, 7,10,17,18,20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Составление технологических карт, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий для сложной кулинарной продукции.		3	ПК 1.1; ОК: 3,4,9,11; ЛР: 14,15,24,16,4,6, 7,10,17,18,20

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии, с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы модуля предполагает наличие

учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологии кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности», «Охраны труда»; лабораторий: «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», «Технического оснащения и организации рабочего места»; «Учебного кулинарного цеха», «Учебного кондитерского цеха»; спортивного комплекса: «Спортивный зал», «Стрелковый тир»; библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации: контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства, методические рекомендации по обеспечению внеаудиторной самостоятельной работы, методические рекомендации по проведению практических работ;
- наглядные пособия: плакаты, муляжи;
- технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемых в рамках модулей ППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, и (или) освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров. Учебная практика проводится по графику учебного процесса. Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно освоению студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Перед началом практики со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности с оформлением в журнале вводного инструктажа. Продолжительность рабочего дня студентов во время учебной практики, не связанной с выполнением производственного труда, составляет 36 академических часов в неделю, независимо от возраста студентов. При проведении учебной практики группа студентов может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Учебная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Учебная практика проводится на предприятиях города Октябрьский и Туймазы. При определении предприятий необходимо учитывать материальную оснащенность предприятия, наличие высокотехнологичного оборудования, возможность проведения работ согласно программы практики. На занятиях предполагается обеспечение эффективной самостоятельной работы студентов в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны мастеров производственного обучения.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации мастеров производственного обучения (кураторов), обеспечивающих руководство учебной практикой (производственным обучением) и производственной практикой: реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или

высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

3.4. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.5.Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

тепловое оборудование, холодильное оборудование, немеханическое оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.

Оборудование для лаборатории:

- весы настольные электронные;
- картофелечистка электрическая;
- машина протирачная;
- мясорубка электрическая;
- куттер для тонкого измельчения продуктов;
- холодильник;
- шкаф морозильный;
- зонт вытяжной;
- доска комбинированная;
- комплект ученической мебели;
- универсальная кухонная машина УКМ;
- столы с производственным бортом;
- морозильник;
- взбивальная машина;
- слайсер;
- миксер ручной;
- блендер ручной с дополнительными насадками;
- стеллаж передвижной;
- немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы);
- наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации;
- кухонная посуда и инвентарь.
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- фритюрница;
- плиты электрические, индукционные;
- тестомесильная машина;
- печь пароконвекционная;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

3.3.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г.213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д.
17. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В.
19. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
20. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г.
- 24.Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия»,2016. – 240 с
25. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. –512 с.
27. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
28. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
29. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П.
30. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
31. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

Электронные издания:

- 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
- 2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный
- 5.ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
- 6.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

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования 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

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики (производственного обучения) и производственной практики осуществляется мастером производственного обучения (куратором) в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, в процессе выполнения студентами квалификационных работ, в процессе промежуточной квалификационной и государственной итоговой квалификационной аттестации

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1-1.4.	- Подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по приготовлению полуфабрикатов. - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё. - Качество обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. - Качество обработки, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента. - Нормы взаимозаменяемости продуктов. - Определять критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления и реализации полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи, кролика.	- собеседование; -наблюдение за выполнением практических заданий; - экспертная оценка при выполнении проверочных работ; - экспертная оценка на дифференцированном зачете.