

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АКСАЙСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 56»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
срок обучения 3года 10 мес

Аксай

2022

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО Аксайского Райпо
Ростовская область
«Комбинат общественного питания»
О.А. Елаева
«30» 08 2022г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО Хлебокомбинат
Аксайского Райпо
Ростовская область
Н.В. Назаренко
«30» 08 2022г.

РАССМОТРЕНО
на заседании Методического Совета
«30» 08 2022г.

СОГЛАСОВАНО
на ЦМК мастеров п/о и преподавателей
обще профессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Протокол № 1 от «30» 08 2022г.
Председатель М.В. Алдохина

СОГЛАСОВАНО
«30» 08 2022г.
Библиотекарь Т.А. Безроднова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
«30» 08 2022г.

Рабочая программа производственной практике ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, Повар, кондитер и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер, с учетом требований работодателей.

Организация разработчик: Государственное образовательное учреждения Ростовской области «Аксайское профессиональное училище №56»

Разработчик: Богатырева Оксана Владимировна мастер производственного обучения первой категории

Рецензенты:

1. Елаева Ольга Андреевна - и.о Директора ООО Аксайского райпо Ростовской области «Комбинат общественного питания»
2. Марина Владимировна Алдохина – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО ПУ №56

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу производственной практики профессионального модуля ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования, учебного плана и методических требований к изучению данного профессионального модуля. Количество часов по данной рабочей программе предусмотрено ППКРС по данной профессии, согласно утвержденному рабочему учебному плану в ГБПОУ РО ПУ №56.

Материал программы имеет практическую направленность и ориентирован на профессию «Повар, кондитер». В рабочей программе ПМ. 01 представлены цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения профессионального модуля. В разделе «Результаты освоения профессионального модуля» приведены профессиональные и общие компетенции которыми должен овладеть обучающийся. Изучение профессионального модуля завершается дифференцированным зачетом, выполняемым обучающимися согласно выданных заданий.

Рабочей программой производственной практики профессионального модуля ПМ. 01 предусматривается развитие познавательных и профессиональных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся. Программа включает в себя: общую характеристику, структуру, содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Рабочей программе производственной практики профессионального модуля присуще методически правильное построение и глубина содержания. Программа составлена профессионально, грамотно, рекомендуемая литература соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» может быть рекомендована к применению в образовательном процессе при подготовке обучающихся по данной профессии.

Рецензент:  О.А. Елаева. и.о. директора ООО Аксайского райпо Ростовская область
«Комбинат общественного питания»



Рецензия

На рабочую программу производственной практики профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

Представленная на рецензию рабочая программа содержит:

1. Общую характеристику,
2. Структуру и содержание производственной практики;
3. Тематический план и содержание производственной практики;
4. Условия реализации программы производственной практики;
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования, учебного плана и методических требований к изучению данного профессионального модуля. Количество часов по данной рабочей программе предусмотрено ППКРС по данной профессии, согласно утвержденному рабочему учебному плану в ГБПОУ РО ПУ №56.

Материал программы имеет практическую направленность и ориентирован на профессию «Повар, кондитер». В рабочей программе ПМ. 01 представлены цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения профессионального модуля. В разделе «Результаты освоения производственной практики по профессиональному модулю» приведены профессиональные и общие компетенции которыми должен овладеть обучающийся. Освоение производственной практики по профессиональному модулю завершается квалификационным экзаменом.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам 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. В программе определены цели и задачи учебной практики, для освоения рабочей профессии «Повар, кондитер». Целью программы является обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессий «Повар, кондитер», и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. Рабочей программой производственной практики профессионального модуля ПМ01. предусматривается развитие познавательных и профессиональных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся. Рабочей программе производственной практики профессионального модуля присуще методически правильное построение и глубина содержания. Рекомендуемая литература соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» можно рекомендовать к применению в образовательном процессе при подготовке обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

Рецензент: Преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ РО ПУ № 56 М.В. Алдохина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ И ПРАКТИКИ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ01.

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС и разработана на основании:

-приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессионально-образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. 18.08.2016 г).

- приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1.Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и

ОК.09	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.2.3. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики должен:

Иметь практический опыт	Подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями.
уметь	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных

	пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знания	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Количество часов, отводимое на освоение производственной практики.

производственной практики - 180 часа

Формы контроля:

производственная практика – Дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Личностные результаты реализации программы воспитания

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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	ЛР 3

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.	
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 устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
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 ключевыми работодателями	
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 15
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 16
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ЛР 12-ЛР16
Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 12-ЛР16
Производственная практика	ЛР 12-ЛР16

3. Содержание обучения по производственной практике
3.1. Тематический план производственной практики по ПМ.01.

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 1.1.-1.4.	ПМ. 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	180	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из птицы:</p>	<p>ТЕМА 1.1. Подготовка рабочего место, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Тема 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.</p> <p>Тема 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Тема 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>18</p> <p>60</p> <p>42</p> <p>60</p>
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного . зачета	6
	ВСЕГО часов	180			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание практики	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
ТЕМА 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами – 18 часа			
Организация рабочего места для обработки полуфабрикатов из овощей	<ul style="list-style-type: none"> - Знакомство с предприятием общественного питания. -Проведение первичного инструктажа на рабочем месте по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места. -подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. -Первичная обработка капустных, луковых овощей: очистка, нарезка, хранение. -Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. -Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка: - соломка (пай), бруски (прентаньер), Кубики (бренауз), кружки (пейзан), ломтики дольки, хранение. -Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, хранение. Нарезка луковых и листовых овощей: соломка и полукольца, кольца, крошка, конканссе, жульен 	6	3
Организация рабочего места для обработки полуфабрикатов из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> -Рациональная организация рабочего места и правил безопасных условий производства работ. для механической кулинарной обработки, рыбы, нерыбных продуктов моря -Размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. -Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Распределение на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 	6	3
Организация рабочего места для обработки полуфабрикатов из мяса	<ul style="list-style-type: none"> -Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса. -Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, 	6	3

(говядина, свинина, баранина, птицы)	сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты. -Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.		
Тема 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи – 54часов.			
Обработка и хранение клубнеплодов, корнеплодов	Обработка и хранение корнеплодов и клубнеплодов: картофель, батат, топинамбур, свекла, репа, брюква, хрен, петрушка. Уборка рабочего места рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Распределение на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.	6	3
Обработка и хранение тыквенных и томатных. Капустных, луковых, листовых овощей.	-Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, (тыква,, кабачок, патиссон,), свежих и соленых огурцов. -Фарширование овощей. -Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, и нарезка, определение процента отходов, хранение. -Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. -Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.	6	3
Обработка рыбы с костным скелетом	-Обработка рыбы с костным скелетом: -Очистка от чешуи, разрезание брюшка, удаление внутренностей , -Промывание под проточной водой. -Пластование. -Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды	6	3
Обработка рыбы с хрящевым скелетом	-Обработка рыбы с хрящевым скелетом: размораживание, удаление головы и плавников, деление на звенья,. -Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	3
Обработка морепродуктов	-Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. -Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.	6	3
Обработка говяжьей и бараньей туш.	-Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей и бараньей туш . -Деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование	6	3
Обработка мяса	- Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей и бараньей туш -Деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование		

Обработка мяса	-Общая обработка мяса: зачистка от загрязнений и клейма, -Обмывание теплой водой обмывание холодной водой -Обсушивание ,разделка туш на части обвалка и жиловка -Зачистка крупнокусковых полуфабрикатов приготовление полуфабрикатов порционных (натуральных, панированных, мелкокусковых, рубленых (натуральных, с хлебом) - Текущая уборка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Распределение на хранение кухонной посуды и производственный инвентарь в соответствии со стандартами.		
Обработка птицы	-Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика 1.Обработка птицы: -Опаливание удаление головы, шеи, ног, крыльев потрошение, обмывание, обсушивание обработка пищевых отходов птицы -Текущая уборка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Распределение на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами		
Тема 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья- 42 час			
Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом.	-Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды -Порционные полуфабрикаты из непластованной и пластовонной рыбы с костным скелетом для варки, для припускания,, для жарки, для жарки на гриле и барбекю, -Стейки, эскалоп, гужон, косички. -Упаковка и транспортировка полуфабрикатов	6	3
Полуфабрикаты из рыбы с хрящевым скелетом (осетровые)	-Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом для припускания и жарки. -Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды	6	3
Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	-Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: -приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета. -Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	-Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: -Приготовление тельного, зраз, фрикаделек. -Требование к качеству. Сроки хранения. -Температура подачи. -Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Приготовление фаршированных полуфабрикатов	-Фаршированные полуфабрикаты: щука целиком, рыбные конверты (филе лосося или др крупной рыбы, рыбные подушечки , рулеты .	6	3

	-Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Распределение на хранение кухонной посуды и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. -Упаковка и транспортировка полуфабрикатов		
Полуфабрикаты из рыбы для жарения во фритюре.	-Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды -Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре для блюд: рыба фри, рыба жареная с зеленым маслом, или рыба кольбер, рыба в тесте или рыба орли.	6	3
Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья	-Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: крабов креветок, омаров, лангустов, Кальмаров. -Требование к качеству. -Сроки хранения.	6	3
Тема 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика – 48 час			
Полуфабрикаты из крупнокусковых говядины.	-Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов , для варки, для тушения, для жарки целиком, мясо шпигованное. Ростбиф, вырезка, толстый и тонкие края, -Подготовка крупнокусковых п/ф. для варки: лопаточная часть, подлопаточная часть грудинка. -Требование к качеству. Сроки хранения	6	3
Полуфабрикаты из порционной говядины.	-Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для жарки: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, для тушения целиком: , зразы натуральные, для тушения и варки целиком говядина духовая. -Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Полуфабрикаты из мелкокусковой говядины.	-Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов для жарки целиком: бефстроганов, мясо для шашлыка, поджарка, бефстроганов, для тушения: азу, гуляш. -Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Полуфабрикаты из баранины, свинины и телятины	-Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины : баранья грудинка фаршированная, баранина жареная, бараний бок,(седло), лопатка рулетом п/ф из свинины: карбонад, буженина, свинина жареная крупным куском, п/ф. из телятины; Телячья грудинка фаршированная -Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Полуфабрикаты порционные из мяса баранины, свинины	-Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины: котлеты натуральные, котлеты отбивные, эскалоп, шницель отбивной, свинина духовая, Шашлык по-карски, жаркое по домашнему,	6	3

	-Требование к качеству. Сроки хранения.		
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов	-Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды -Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины: поджарка, гуляш, плов. рагу, --Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Полуфабрикаты из натуральной рубленой массы мяса	-Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб. -Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Полуфабрикаты из котлетной массы	-Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы . -Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика	-Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски. -Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Дифференцированный зачет	ПК1.1.-ПК1.4.	6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10 Тепловое

оборудование:

Пароконвектомат ПКА-6-1\3П

Жарочная поверхность AIRHOT GE-550\F

Фритюрница (6 л) DF-81 Food Atlas Eco

Кофемашина Delonghi ESAM 2600

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырех комфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник . Морозильная камера,

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500, планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B,

Тестомес ТММ-1М, миксер для коктейлей JAU SR 1, блендер электрический, мясорубка

электрическая, гастрономическая машина GASTRORAG\HBS-361, тестораскатка- лапшерезка ручная

Food Atlas FLY3150, соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, кофемолка GEMLUX GL-CG888 , горелка

профессиональная CANNELLO

Овоскоп ПКЯ 10, нитратомер портативный «Нитрат-тест»

Термометр со щупом, универсальный 50T001

Вспомогательное оборудование.

Столы производственные, стеллаж передвижной, моечная ванна трехсекционная и двухсекционная,

сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гастроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга,

производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов.

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов.

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов.

4.2 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.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной по профессиональному модулю

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых 	

	<p>полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>- экспертная оценка</p>
<p>ОК 04.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения 	

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	<i>защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
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 общечеловеческих ценностей	– понимание значимости 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. 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	– 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	

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
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

