

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования

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

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
«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
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Протокол № 1 от «30» 08 2022г.
Председатель М.В. Алдохина

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

Рабочая программа учебной практики 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, 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 учебной практики профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Рабочая программа учебной 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 учебной 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 учебной практики профессионального модуля присущи 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 учебной 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»

Эр 4

Рецензия

На рабочую программу учебной 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 учебной практики;
3. Тематический план и содержание учебной практики;
4. Условия реализации программы учебной практики;
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Рабочая программа учебной 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.

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.

Результатом освоения рабочей программы учебной 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 учебной практики профессионального модуля ПМ01. предусматривается развитие познавательных и профессиональных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся.

Рабочей программе учебной 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 учебной 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	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 учебной практики – требования к результатам освоения учебной и производственной практики.

В результате прохождения учебной 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 учебной 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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики.

Учебной практики -72 часа

1.4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

2.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ.01.

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной 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	72.	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Механическая кулинарная обработка сырья.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p> <p>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. Организация рабочего места для обработки полуфабрикатов.</p> <p>Тема 1.2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	18 48
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного . зачета	6
	ВСЕГО часов	72			72

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебной практики	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Раздел 1.Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.			
Тема 1.1. Организация рабочего места.		18	
Организация рабочего места для обработки полуфабрикатов.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>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.</p>	6	3
Эксплуатация оборудования с учетом способов приготовления	Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	3
Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	<p>Выполнение процесса механической кулинарной обработки и подготовки овощей и грибов в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>Нарезание овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.</p> <p>Приготовление начинки для фарширования овощей. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей.</p> <p>Упаковка и транспортировка полуфабрикатов</p>	6	3
Тема 1.2 Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		48	

Обработка (нарезка) овощей и грибов и полуфабрикатов из них.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> 1.Обработка и подготовка овощей и грибов для приготовления разнообразных блюд. 2.Приготовить полуфабрикаты из овощей и грибов. Нарезка: - соломка (пай) - бруски (прентаньер) - Кубики (бренауз) - кружки (пейзан) - ломтики дольки 3.Упаковка и транспортировка полуфабрикатов	6	3
Обработка (нарезка) корнеплодов и полуфабрикатов из них	<p style="text-align: center;">Содержание</p> 1.Обработать и подготовить овощи для приготовления разнообразных блюд. 2.Приготовить полуфабрикаты из корнеплодов. Нарезка луковых и листовых овощей: - соломка и полукольца - кольца, крошка - конканссе - жульен 3.Упаковка и транспортировка полуфабрикатов	6	3
Обработка грибов и полуфабрикатов из них	<p style="text-align: center;">Содержание</p> 1.Обработать и подготовить овощи для приготовления разнообразных блюд. 2.Приготовить полуфабрикаты из грибов. Нарезка и хранение : - шампиньоны - трюфели - сушеные грибы - соленые и консервированные 3. Упаковка и транспортировка полуфабрикатов	6	3
Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> 1.Обработать и подготовить рыбу для приготовления разнообразных блюд. 2.Приготовить полуфабрикаты из рыбы, с костным скелетом. - Очистка от чешуи - разрезание брюшка - удаление внутренностей - промывание под проточной водой - пластование - нарезка на полуфабрикаты (стейки, косичка из рыбы, для запекания, котлетная масса) 3. Упаковка и транспортировка полуфабрикатов	6	3
Обработка рыбы с хрящевым скелетом и приготовление	<p style="text-align: center;">Содержание</p> 1.Обработать и подготовить рыбу для приготовления разнообразных блюд.	6	3

<p>полуфабрикатов из нее. Обработка и подготовка нерыбных продуктов моря и полуфабрикаты из него.</p>	<p>2.Приготовить полуфабрикаты из рыбы, с хрящевым скелетом. - размораживание - удаление головы и плавников - деление на звенья - нарезка на полуфабрикаты (запеченные, жаренные стейки акулы) 3.Обработать и подготовить нерыбные продукты моря для приготовления разнообразных блюд. 4.Приготовить полуфабрикаты из нерыбных продуктов моря. - кальмары -креветки -криль - крабы - раки 5. Упаковка и транспортировка полуфабрикатов</p>		
<p>Механическая кулинарная обработка мяса из говядины полутуши и передней части туши. Полуфабрикаты из полутуши и передней части говядины.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для механической кулинарной обработки мяса. 3.Кулинарная разделка полутуши мяса: -деление на отруба; - обвалка отрубов; - жиловка, зачистка. 4.Разделка передней четвертины: - лопаточная часть; - шейная часть; - грудинка и спиннореберная часть. 5. Разделка задней четвертины: - поясничная часть; - тазобедренная часть. Упаковка и транспортировка полуфабрикатов.</p>	6	3
<p>Механическая кулинарная разделка свиной туши. Полуфабрикаты из нее.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1.Кулинарная разделка свиной туши: - лопаточная часть; - корейка; -грудинка; - шейная часть; - тазобедренная часть; - шпик (у жирной туши). 2. Полуфабрикаты : поджарка, гуляш плов, бифштекс рубленый, котлеты натуральные, рубленые, шницель, натуральный, рубленый</p>	6	3

	3.Упаковка и транспортировка полуфабрикатов		
Первичная обработка домашней птицы и полуфабрикаты из нее.	Содержание	6	3
	1.Проверка органолептическим способом качество домашней птицы в соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из птицы. 2.Производить обработку птицы: - размораживание; - опаливание; - удаление головы, шеи и ножек; - потрошение; - промывание; - заправка птицы; - полуфабрикаты из нее. 3.Заправка домашней птицы: - заправка в кармашек; - заправка в одну нитку; - заправка в две нитки.		
Дифференцированный зачет	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6	3
	Итого	72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля 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

Кофемашинa Delonghi ESAM 2600

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырех комфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник . Морозильная камера,

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500, планетарный миксер GEMPLUX 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 GEMPLUX GL-PJ-999, кофемолка GEMPLUX 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, гастроремкости.

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.

3.2 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.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики 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; • раздельное 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.

