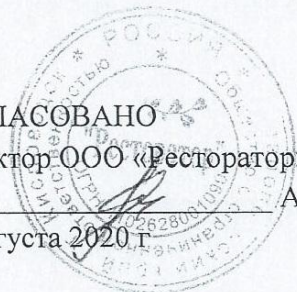


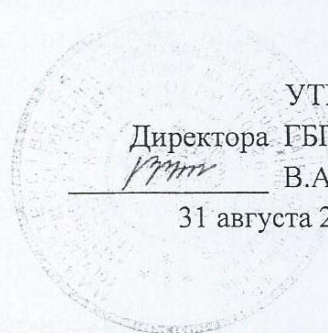
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КИСЛОВОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Ресторатор»
_____ А.Б.Ли
31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директора ГБПОУ КГМТ
_____ В.А.Винокуров

31 августа 2020 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Кисловодск, 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, птицы, дичи

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

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2 Цели и задачи:

Целью производственной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Вид профессиональной деятельности:

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

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы 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

знать:

- 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.Результаты освоения производственной практики

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

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

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
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, птицы, дичи
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.

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование общих компетенции
-----	--------------------------------

OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
OK 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
OK 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики

108. часов.

2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Компетенции	Виды работ	Темы выполняемых работ	Объем часов
ПК 1.1, 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	24	
		Инструктаж по технике безопасности. Отработка практических навыков по приемке сырья и оценки качества овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	6
		Отработка практических навыков по первичной обработке овощей, грибов, организация непродолжительного хранения	6
		Отработка практических навыков по первичной обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, организация непродолжительного хранения	6
		Отработка практических навыков по нарезки овощей: нарезать картофель, морковь, свеклу, капусту, лук различными способами, организация непродолжительного хранения	6
ПК 1.1, 1.3.	Осуществлять приготовление, и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	18	
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов	6

		из рыбы с костным скелетом: для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания.	
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом: для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания	6
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря: для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре, запекания	6
ПК 1.1, 1.4.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	66	
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из говядины первого сорта: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые	6
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из говядины второго сорта: крупнокусковые, мелкокусковые	6
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из баранины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из натурально-рубленной массы.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов	6

		из котлетной массы	
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из птицы для варки (заправка птицы в одну нитки, две нитки, в кармашек), мелкокусковые, для жарки.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из птицы филе.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из птицы натурально-рубленной массы.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из птицы котлетной массы.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из мяса кролика	4
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	
ВСЕГО		108	

3. Условия реализации программы производственной практики

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Стул со спинкой-1

Стол учителя -1

Стол обеденный 1400*800*700 мм -35

Ноутбук HPE1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/BT/C/W8 -1

Принтер -1

Сканер Canon -1

Телевизор LGPLASMA 50PJ360 -1

Зонт вытяжной 1200*1200*350мм -1

Рабочее место №1 (линия раздачи) -1

Рабочее место №2 (линия раздачи) -1

Рабочее место бармена (зал столовой) -1

Рукомойник (студия-лаборатория) -2

Рукомойник -7

Стеллаж 1200*400*1800мм -4

Стеллаж перфорирован. 1200*500*1800мм -2

Шкаф для барной стойки -5

Шкаф встроенный для посуды -1

Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) -2

Конвектомат В 1011 i -1

Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1

Аппарат вакуумной упаковки HenkelmanSuperJumbo 42 -1

Аппарат для проготвления чая и кофе электрич. СК 20 -1

Аэропресс -1

Бак на колесах -6

Блендер Bar Boss -2

Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1

Ванна моечная 1- секционная -3

Ванна моечная 1- секционная с сушкой -1

Ванна моечная 2-х секционная -5

Весы порционные SW-10 CAS(оборудование) -3

Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2

Котел электрический E-B-85/900 -1

Котломоечная машина GS 650 -1

Кофеварочнаямашина 2 GREVOLUTIONWHITE -1

КофемашинаLaSpazialeS2 EK 2G 1H 1H 2D -1

Кофемолка CAIMANO STARTER ON-OFF -3

Куттер Robot-CoupeR 4 -1

Линия самообслуживания- 1

ЛьдогенераторScotsmanB 21 AS-M -1

Машина посудомоечная Winterhalter GS502 -1

Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1

Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1

Микроволновая печь, мощность 0,7кВт -1

Миксер MACAP F 4 -1

Мясорубка МИМ-300,Торгмаш (оборудование) -1

Овощерезка CL50 RobotCoupe(оборудование) -1

Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1

ОхладительшоковыйBC 1411 -1

Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5

Планетарный миксер, 5KPM5Y KilchenAld -1

Плита индукционная напряжение 220В -1

Пресс (темпер) для кофе МОТТА 53 мм -1

Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1

Расстоечный шкаф HP 16KN -1

Регенератор RG 10b -1

Риммер для маргариты 3-х ступенч. 20*16*7 см St-1

Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1

Соковыжималка ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA -1

Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1

Стол для отходов -1

Стол производственный 1000х600х850 -1

Стол кондитерский 1800*700*850мм -1

Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6

Стол обеденный 1400*800*700 мм -35

Стол охлаждаемый 1850*700*850мм -1

Стол производственный 1200*700*850 -4

Стол производственный 1500*700*850 -3

Стол производственный 1700*700*850 -3

Стол производственный 1800*700*850 -5

Стол производственный 900*800*850 - 1

Стол с моечной ванной 1000х600х850 -1

Тележка для сбора подносов-5

Тележка сервировочная- 6

УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1

Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1

Утюг Philips GC 4410 -1

Фритюр -1

Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1

Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1

Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2

Шкаф жарочный -1

Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт.16190574 -1

Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1

Шпилька для гастроемкостей на колесах -3

Шпилька для листов на колесах -2

Электрическая плита VE -40 -5

Электропанель BALLU Camino BEC/MR-1500(мех.упр.) -1

Электроплита -4

Электроплита однокомфорочнаянизкогорасполож. UNIS VSE 6 -1

Венчик -4

Венчик 30см MACO/WP30P -1

Венчик 35см MACO/WP35P -5

Венчик тяжелый L35 Pujadas -1

Гастроемкость 530*325*100мм -6

Гастроемкость 530*325*200мм- 5

Гастроемкость 530*325*20мм -5

Гастроемкость 530*325*65мм -12

Гастроемкость GN 1/1 -20 (Gasromix) -6

Гастроемкость GN 1/1 -65 (Gasromix) -18

Гастроемкость GN 1/1 -65 перфорирован. (Gasromix) -12

Гастроемкость GN 2/3 -20 (Gasromix) -12

Гастроемкость GN 2/3 -65 (Gasromix) -12

Гастроемкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6

Гастроемкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5

Гастроемкость перфорирован. 530*325*100мм -6

Гастроемкость перфорирован. 530*325*150мм -6

Гастроемкость перфорирован. 530*325*40мм -3

Гастроемкость перфорирован.

530*325*65мм -6

Гастроемкость эмалирован. 530*325*40мм -6

Доска разделочная -36

Доска разделочная п/п 25x15x1 см белая ST -2

Дуршлаг Д260мм -4

Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624-18)(10126040/251109/0006707/51,ИТАЛИЯ -1

Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5

Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2

Кастрюля 3 л двойное дно -12

Кастрюля с крышкой 11 л -11

Кастрюля с крышкой 20 л -2

Кастрюля с крышкой 3 л - 4

Кастрюля с крышкой 5 л -3

Кастрюля с крышкой 50 л -1

Коврик барный 59x8 см.черн -2

Коврик для темпингаCafelatFlat -1

Корзина для мусора -3

Крышки для гастроемкостей -6

Кувшин мерный 1 л. -1

Кувшин мерный пласт. 500мл -6

Лист пекарский -2

Ложка барменская с металлической кнопкой 27 см. APS- 2

Лопатка -6

Лопатка кулинарная -2

Лопатка L=20 Luxstahi -12

Магнитный держатель -6

Миска глубокая Д16см -10

Миска глубокая Д24см -6

Миска глубокая Д28см -6

Миска 24 см -8

Молоток для отбивания мяса Д-57 -2

Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4

Молочник 350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4

Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3

Насадка "Звезда d2мм нерж BS102 Martellato(10110080/261110/0025127/18 -1

Нож для овощей универсальный -2

Нож для овощей -3

Нож столовый -324

Нож универсальный -5

Нож хлебный -2

Нож десертный- 6

Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel -4

Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS- 4

Нож консервный Lux 07201 -2

Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3

Нож-шеф разделочный -8

Поднос пластиковый -212

Поднос пластик -24

Подставка для досок -2

Подставка Пд 820*584*850 направляющие д/ПТ 1/1 -5

Подставка для холдера классическая Cafelat- 1

Сито -2

Сито d=250 -12

Сковорода из нержавеющей стали двойное дно d=220/41мм -6

Сковорода Д22мм -6

Сковорода Д36мм -4

Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см Luxstahlкт 1493 -2

Совок для сыпучих продуктов -4

Стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру Advance) -2

Терка четырехсторонняя -2

Толкушка деревянная большая (типб) -1

Циновка СЕНСОЙ -2

Шумовка -6

Щипцы сервировочные -1

Блюдо овальное Д24см -32

Блюдо овальное Д30см -33

Блюдце Д15см -298

Бокал для бренди 390 мл -209

Бокал для вина 210 мл -195

Бокал -флюте 190 мл -215

Бульонная чашка 320 мл -115

Вилка столовая -278

Кувшин 1300 мл -71

Ложка соусная 100гр. -10

Ложка чайная -212

Ложка столовая -212

Миска глубокая Д 30см -38

Набор 3-х банок 370 мл -1

Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1

Набор мельница д/перца +солонка -1

Набор рюмок сигнатур- 6

Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2

Набор столовых приборов (30пр)- 1

Рюмка-бистро 50 мл -187

Салатник -3

Салатник Д14см -175

Сотейник 1,7л с ручкой -19

Соусник 200мл -71

стакан 310 мл -6

Тарелка для подачи десерта - 226

Тарелка мелкая Д 21см -295

Тарелка мелкая Д 24см -316

Фужер 190мл - 6

Фужер для вина 190 мл -6

Фужер для вина 250 мл- 6

Фужер для коктейля -6

Фужер для коньяка -6

Фужер для шампанского -6

Хайбол 285 мл -192

Чашка кофейная "Торино"; фарфор;80 мл -18

Чашка чайная 200 мл -445

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации программы модуля предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики ;
- аттестационный лист;
- характеристика;

Дополнительные материалы:

- Отзывы с места практики,
- Приказы о поощрениях с места практики.
- В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.
- При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:
 - результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,
 - правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

- в процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по производственной работе, руководители производственной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера производственного обучения:

- договора о прохождении практики;
- приказы о направлении обучающихся на производство;
- аттестационный лист;
- оценочную ведомость;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике.

ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование).
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с
11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с

13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
22. 17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

Электронные издания:

1. Электронная библиотека znanium.com
2. 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].
3. 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].
4. 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.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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 к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в

редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

1. www.znaniy.com
2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
13. http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы
- http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

(видов профессиональной деятельности)

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>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <p>править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в</p>	<p>Текущий контроль выполнения работ;</p> <p>Экспертная оценка по выполнению</p> <p>практической работы;</p> <p>Зачеты по производственной практике и по разделу профессионального модуля</p>

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</p> <p>оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;</p> <p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	<p>безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>Экспертная оценка по выполнению</p> <p>практической работы;</p>

	<p>домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>обрабатывать овощи ручным и механическим способами;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы,</p> <p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов</p> <p>выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы;</p> <p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</p> <p>безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>Зачеты по производственной практике и по разделу профессионального модуля</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>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом,</p> <p>порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>- защиты практических работ;</p> <p>Зачеты по производственной практике и по разделу профессионального модуля.</p>

	<p>упаковки;</p> <p>эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p> <p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p> <p>.</p>	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>- защиты практических работ;</p> <p>Зачеты по производственной практике и по разделу</p>

	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	-наблюдение

ценностей.		
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 9Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	экспертная оценка; -наблюдение
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	экспертная оценка; -наблюдение