


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УПР

 О.В. Бекетова

« 15 » нояб 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ИО ЗЖДТ


 И.И. Матюхина

« 15 » нояб 2021 г.



СОГЛАСОВАНО:

Руководитель кафе-закусочной

 Е.М. Кирдешева

« 15 » нояб 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по профессиональному модулю ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования России (09.12.2016 № 1569), приказ Министерства образования и науки РФ от 03.06. 2013 г. № 466 «Об утверждении положения о практике студентов осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» и Положения об организации учебной и производственной практики государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум», утвержденного приказом ГБПОУ ИО ЗЖДТ от 31.08.2015г. № 26 –ос.

Разработчики:

Янгарова Л.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ИО ЗЖДТ
Истомина Т.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ИО ЗЖДТ

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:
на заседании методической комиссии общепрофессиональных и
профессиональных дисциплин
протокол № 2 от « 10 » июня 2021 г.

Председатель методической комиссии


(подпись)

Красилова А.А.
(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью образовательной программы СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар - кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке 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:

-требование 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;

-требование к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

-ассортимент, рецептуру, требование к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;

-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

всего – 144 часа, в том числе:

учебной практики -72 часа;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.
ПК1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Показатели и критерии профессиональных компетенций		Баллы от 1 до 5
ПМ.01 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.		
1.1.1.	Подготавливает, убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	
1.1.2	Подбирает, подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы.	
1.1.3	Подготавливает рабочее место для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	
Средний балл по профессиональной компетенции		
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.		
1.2.1.	Подготавливает к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов.	
1.2.2	Обрабатывает различными методами, подготавливает к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	
1.2.3	Утилизирует отходы, упаковывает, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты	
1.2.4	Хранит обработанные овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, домашнюю птицу, дичь.	
Средний балл по профессиональной компетенции		
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		
1.3.1	Приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	
1.3.2	Порционирует (комплектует), упаковывает на вынос, хранит полуфабрикаты.	
1.3.3	Ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
Средний балл по профессиональной компетенции		
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.		
1.4.1	Приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	
1.4.2	Порционирует (комплектует), упаковывает на вынос, хранит	

	полуфабрикаты.	
1.4.3	Ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
Средний балл по профессиональной компетенции		

Оценивание:

1 балл – всегда НЕТ

2 балла – очень редко, чаще случайно

3 балла – чаще НЕТ, чем ДА

4 балла – чаще ДА, чем НЕТ

5 – всегда ДА

Показатели и критерии общих компетенций		Баллы от 1 до 5
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
1	Точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах	
2	Адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности	
3	Оптимально определяет этапы решения задач	
4	Точно определяет потребность в информации	
5	Разрабатывает детальный план действий	
6	Точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения		
1	Оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач	
2	Правильно анализирует полученную информацию, точность выделения в ней главных аспектов	
3	Точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска	
4	Грамотно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности	
Средний балл по общей компетенции		
ОК. 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		
1	Актуально использует нормативно-правовую документацию по профессии	
2	Точно применяет современную научную профессиональную терминологию	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.4. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями		
1	Эффективно выполняет свою роль в групповой деятельности	
2	Аргументировано представляет и отстаивает свое мнение с соблюдением этических норм	
3	Соблюдает принципы профессиональной этики	
4	Соблюдает правила деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами	
	Успешно взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в	

	ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
1	Обладает грамотностью устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке	
2	Постоянно толерантное поведение в рабочем коллективе	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.6 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		
1	Понимает значимость своей профессии	
2	Демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участие в конкурсах профессионального мастерства	
3	Активно участвует во внеклассных мероприятиях по профессии	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
1	Всегда соблюдает правила экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности	
2	Эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		
1	Точно знает роль физической культуры и спорта в современном обществе, в жизни человека, подготовке его к социальной и профессиональной деятельности	
2	Уметь выбирать физические упражнения для воздействия на определенные функциональные системы организма человека	
3	Владеет техникой выполнения контрольных упражнений и результативно выполняет их	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		
1	Грамотно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках		
1	Четко понимает значение произнесенных высказываний на известные профессиональные темы	
2	Применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности	
3	Точно, в соответствии с ситуацией, обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	
4	Правильно пишет простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		
1	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
2	Имеет представление и составляет бизнес план	

Оценивание:

- 1 балл – всегда НЕТ**
- 2 балла – очень редко, чаще случайно**
- 3 балла – чаще НЕТ, чем ДА**
- 4 балла – чаще ДА, чем НЕТ**
- 5 – всегда ДА**

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной и производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Вид практики
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	72	Учебная
		72	Производственная
		144	
	<i>Всего:</i>		

3.2. Содержание учебной и производственной практики

Разделы	Кол-во часов	Краткое содержание работ учебной практики	Инструменты	ПК, ОК.
1.Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 2.Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него\	72			
	6	<p>Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей</p> <p>Содержание учебной практики: Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей (вручную и механическим способом). Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать качество обработанных овощей органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить обработанные овощи предохранять от потемнения обработанные овощи удалять излишнюю горечь.</p>	-ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; -лопатки (металлические, силиконовые); -венчик; - ложки; - мерный стакан; - сито; - половник; - таяпка; - пинцет; - миски из нержавеющей стали; - набор кастрюль; - набор сотейников; - набор сковород; - гриль сковорода; - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; - функциональные емкости из нержавеющей стали; -корзины для	ПК1.1-1.4, ОК 1- 11

	6	<p>Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды плодов и грибов.</p> <p>Содержание учебной практики:</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды плодов и грибов (вручную и механическим способом). Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать качество обработанных плодов и грибов органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные плоды и грибы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить обработанные плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные грибы, удалять излишнюю горечь.</p>	<p>отходов; - стрейч пленка для пищевых продуктов;</p> <p>- пергамент, фольга;</p> <p>- пакеты для вакуумного аппарата; - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;</p> <p>- перчатки силиконовые.</p>	
--	---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	6	<p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки.</p> <p>Основным способом целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Охлаждать, замораживать, вакуумировать готовые полуфабрикаты из рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде.</p>		
	6	<p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для припускания.</p> <p>Основным способом: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты</p>		

		<p>промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Охлаждать, замораживать, вакуумировать готовые полуфабрикаты из рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде.</p>		
	6	<p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для жарки.</p> <p>Основным способом: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Охлаждать, замораживать, вакуумировать готовые полуфабрикаты из рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для</p>		

		<p>транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде.</p>		
	6	<p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты. Оценивать качество мяса, мясных продуктов органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанное мясо, мясные продукты. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить обработанные мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p>		
	6	<p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов порционные.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, порционных полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты. Оценивать качество мяса, мясных продуктов органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанное мясо, мясные продукты. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье,</p>		

		полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить обработанные мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.		
	6	<p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов мелкокусковые.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты. Оценивать качество мяса, мясных продуктов органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанное мясо, мясные продукты. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить обработанные мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p>		
	6	<p>Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество домашней птицы перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы. Оценивать качество домашней птицы органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанное мясо домашней птицы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье,</p>		

		полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить обработанную домашнюю птицу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде.	
	6	Проводить заправку тушек дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Оценивать наличие, проверять качество дичи перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами дичь. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из дичи. Оценивать качество дичи органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанное мясо дичи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Хранить обработанную дичь, и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде.	
	6	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты. Оценивать качество полуфабрикатов органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением	

		выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
	6	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы без хлеба. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты. Оценивать качество полуфабрикатов органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Зачет по учебной практике		
Разделы	Кол-во часов	Краткое содержание работ производственной практики	Инструменты	ПК, ОК
2. Организация и выполнение технологических процессов парикмахерских услуг.	72		-ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; -лопатки (металлические, силиконовые); -венчик; -ложки; -мерный стакан; -сито; -половник; -тяпка; -пинцет; -миски из нержавеющей стали;	ПК1.1-1.4, ОК 1- 11
	6	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.		
	6	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.		
	6	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.		
	6	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.		
	6	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе		

		приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	<ul style="list-style-type: none"> - набор кастрюль; - набор сотейников; - набор сковород; - гриль сковорода; - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; -функциональные емкости из нержавеющей стали; -корзины для отходов; -стрейч пленка для пищевых продуктов; - пергамент, фольга; - пакеты для вакуумного аппарата; - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; -перчатки силиконовые. 	
	6	Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.		
	6	Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.		
	6	Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.		
	6	Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.		
	6	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	6	Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		
	6	Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Зачет по производственной практике.		
Итого	144			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебного кухни ресторана

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слийсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные; - лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором (переносным). Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гостроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. И. П. Самородова. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. «Академия»2017

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ИКТЦ»Лада», 2011 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журнал «Гастроном».

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа обучающихся делится на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в мастерской.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется наставником практики на предприятии, самостоятельного выполнения обучающимися заданий и работ, связанных с проведением технологических процессов на данном предприятии. В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

По окончании прохождения учебной и производственной практики обучающиеся сдают экзамен квалификационный.