

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №\_\_  
к ООП ППССЗ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело



СОГЛАСОВАНО  
Президент Некоммерческого партнерства  
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»  
Ю. Михайлова

«дл» 16 20длг.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ  
К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа УП.01.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Савченко Надежда Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основного вида деятельности ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

### 1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: ПО.3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Практический опыт: ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО.6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; Умения: У.5 применять регламенты, стандарты и нормативно-

	<p>техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> </ul>

деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- оформлять документы</li> </ul>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>

1.3. Количество часов на освоение программы УП.01.01 Учебная практика:

Всего - 72 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
<p>Задание 1.</p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомиться с вводным инструктажем, организацией;</li> <li>- оценить качество и безопасность экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса, грибов, организация их хранения до момента использования;</li> <li>- оформить заявки на продукты;</li> <li>- взвесить продукты;</li> <li>- применить, скомбинировать методы приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов;</li> <li>- разделить на порции полуфабрикаты из экзотических и редких видов овощей, грибов;</li> <li>- охладить и заморозить полуфабрикаты;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</li> </ul>	6	<p>ПО.3, У.2, У.3, У.4</p>
<p>Задание 2.</p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить качество и безопасность экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса, грибов, организация их хранения до момента использования;</li> <li>- оформить заявки на продукты;</li> <li>- взвесить продукты;</li> <li>- применить, скомбинировать методы приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов;</li> <li>- разделить на порции полуфабрикаты из экзотических и редких видов овощей, грибов;</li> <li>- охладить и заморозить полуфабрикаты;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</li> </ul>	6	<p>ПО.3, ПО.4, ПО.6, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7</p>
<p>Задание 3.</p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов для приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить качество и безопасность экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса, грибов, организация их хранения до момента использования;</li> <li>- оформить заявки на продукты;</li> <li>- взвесить продукты;</li> </ul>	6	<p>ПО.3, ПО.4, ПО.6, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7</p>

полуфабрикатов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применить, скомбинировать методы приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов;</li> <li>- разделить на порции полуфабрикаты из экзотических и редких видов овощей, грибов;</li> <li>- охладить и заморозить полуфабрикаты;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</li> </ul>		
Задание 4. Обработка, подготовка, экзотических и редких видов рыбы нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья, организовать их хранение до момента использования;</li> <li>- применить, скомбинировать методы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов из редких видов рыбы нерыбного водного сырья;</li> <li>- разделить на порции полуфабрикаты из редких видов рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- охладить и заморозить полуфабрикаты;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</li> </ul>	6	ПО.3, ПО.4, ПО.6, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 5. Обработка, подготовка, экзотических и редких видов рыбы нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья, организовать их хранение до момента использования;</li> <li>- применить, скомбинировать методы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов из редких видов рыбы нерыбного водного сырья;</li> <li>- разделить на порции полуфабрикаты из редких видов рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- охладить и заморозить полуфабрикаты;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</li> </ul>	6	ПО.3, ПО.4, ПО.6, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 6. Обработка, подготовка, экзотических и редких видов рыбы нерыбного водного сырья, приготовление	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья, организовать их хранение до момента использования;</li> <li>- применить, скомбинировать методы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов из редких видов рыбы нерыбного водного сырья;</li> </ul>	6	ПО.3, ПО.4, ПО.6, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7



полуфабрикатов для изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разделить на порции полуфабрикаты из редких видов рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- охладить и заморозить полуфабрикаты;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</li> </ul>		
Задание 7. Обработка, подготовка мяса, мяса диких животных, приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить качество и безопасность подготовки мяса, мяса диких животных, организовать их хранения до момента использования;</li> <li>- применить, скомбинировать методы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов из мяса, мяса диких животных;</li> <li>- разделить на порции полуфабрикаты из мяса, мяса диких животных;</li> <li>- охладить и замораживать полуфабрикаты;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.3, ПО.4, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 8. Обработка, подготовка мяса, мяса диких животных, приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить качество и безопасность подготовки мяса, мяса диких животных, организовать их хранения до момента использования;</li> <li>- применить, скомбинировать методы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов из мяса, мяса диких животных;</li> <li>- разделить на порции полуфабрикаты из мяса, мяса диких животных;</li> <li>- охладить и замораживать полуфабрикаты;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.3, ПО.4, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 9. Обработка, подготовка мяса, мяса диких животных, приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить качество и безопасность подготовки мяса, мяса диких животных, организовать их хранения до момента использования;</li> <li>- применить, скомбинировать методы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов из мяса, мяса диких животных;</li> <li>- разделить на порции полуфабрикаты из мяса, мяса диких животных;</li> <li>- охладить и замораживать полуфабрикаты;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.3, ПО.4, У.1, У.2, У.3, У.4

Задание 10. Обработка и подготовка птицы, пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить качество и безопасность подготовки птицы, пернатой дичи, организовать их хранение до момента использования;</li> <li>- применить, скомбинировать методы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи;</li> <li>- разделить на порции полуфабрикаты из птицы, пернатой дичи;</li> <li>- охладить и заморозить полуфабрикаты;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</li> </ul>	6	ПО.2, ПО.3, ПО.5, У.2, У.3, У.4, У.8
Задание 11. Обработка и подготовка птицы, пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить качество и безопасность подготовки птицы, пернатой дичи, организовать их хранение до момента использования;</li> <li>- применить, скомбинировать методы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи;</li> <li>- разделить на порции полуфабрикаты из птицы, пернатой дичи;</li> <li>- охладить и заморозить полуфабрикаты;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</li> </ul>	6	ПО.2, ПО.3, ПО.5, У.2, У.3, У.4, У.8
Задание 12. Обработка и подготовка птицы, пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента. Дифференцированный зачёт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить качество и безопасность подготовки птицы, пернатой дичи, организовать их хранение до момента использования;</li> <li>- применить, скомбинировать методы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи;</li> <li>- разделить на порции полуфабрикаты из птицы, пернатой дичи;</li> <li>- охладить и заморозить полуфабрикаты;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</li> </ul>	6	ПО.2, ПО.3, ПО.5, У.2, У.3, У.4, У.8
	ИТОГО	72	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием лаборатории Учебная кухня ресторана, мастерской «Поварское дело».

Технические средства обучения: компьютером, средства аудиовизуализации, наглядные пособия; весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов - механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для citrusовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600\*600\*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600x600x860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800x600x860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800\*600\*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500\*400\*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000\*600\*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки – уголок нерж. 800\*500\*1800 мм).

#### 3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

#### 3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

2. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

3. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

4. Соколова, Е.И. Приготовление блюд и овощей из грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 288 с., [16] с. цв. ил.

Электронные издания:

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 432 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. 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

6. 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

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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

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

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

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

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПО.3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и	- демонстрирует безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов; - организует технологический процесс приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-12. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

регламентами;		
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умения органолептически оценивать качество экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- демонстрирует подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- производит расчеты по формулам;</li> <li>- демонстрирует безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2-6.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует выбор, применяет комбинированные методы приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- демонстрирует</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7-9.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; Умения: У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - организует хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков; - демонстрирует умения охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО.2 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; Умения: У.8 организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	- демонстрирует умения разрабатывать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - демонстрирует разработки ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - демонстрирует умения производить расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 10-12. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

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

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	- демонстрирует интерес к будущей профессии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения

деятельности, применительно к различным контекстам		учебной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - демонстрирует ответственность за результаты своего труда	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 Презентовать и продавать блюда, напитки и кулинарные изделия в период прохождения учебной практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; демонстрирует навыки выстраивания работы в команде	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 Презентовать и продавать блюда, напитки и кулинарные изделия в период прохождения учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрирует навыки работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- демонстрирует патриотическую позицию	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- организует рабочее место с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм; - демонстрирует навыки выполнения технологических операций с использованием экологического сырья и расходных материалов	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрирует знания профессиональной терминологии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики