

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

Согласовано
Директор ООО «Промтэк»
 Хмелевская Н.В.
/_____
« 31 » 08 20 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной практики

по профессиональному модулю

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

Профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Уровень подготовки: базовый

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

2020 г.

Разработала:


Якубова Елена Владимировна, преподаватель практического обучения
высшей квалификационной категории ГАПОУ «Бузулукский строительный
колледж» г. Бузулука Оренбургской области

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и практического
обучения


протокол № 1 от 31.08 2020 г.

Председатель ПЦК

 / Е.А. Артеменкова

Согласовано

Зам.директора по УПР

 / О.А. Сбродова

«31» 08 2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа практики по профессиональному модулю 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения квалификации: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Цели практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии

1.3. Формы контроля

По учебной практике предусмотрен контроль в форме зачета при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики обучающимися, учитываются при итоговой аттестации.

1.4. Количество часов на освоение программы практики

учебная практика рассчитана 108 часов (3 недели).

1.5. Условия организации практики

Учебная практика может быть организована в учебно-производственных мастерских ГАПОУ «БСК»

2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Виды работ	Содержание практики	Объем часов
	Раздел № 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		44
1	УП.1.1. Обработка и нарезка вручную и с использованием технологического оборудования: традиционных овощей, плодов, грибов, салатных, пряных и десертных овощей. Подготовка овощей для фарширования.	<ul style="list-style-type: none"> - Организует рабочее место и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для обработки и нарезке сырья из традиционных и экзотических овощей и грибов. -Обрабатывает и нарезает вручную и с использованием технологического оборудования: традиционные виды овощей, плодов, грибов, салатных, пряных и десертных овощей. - Рассчитывает количество потери при обработке сырья. - Утилизирует отходы, упаковывает, складировует неиспользованное сырье и пищевые продукты. - Хранит обработанные традиционные овощи, плоды, грибы, салатные, пряные и десертные овощи, в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования. -Подготавливает, убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, сырья. 	8
2	УП.1.2. Механическая кулинарная обработка различными методами рыбы, нерыбного водного сырья: Размораживание и вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы для фарширования.	<ul style="list-style-type: none"> - Организует рабочее место и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для обработки различными методами рыбы, не рыбного водного сырья и вымачивание соленой рыбы. -Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования: рыбу, не рыбного водного сырья и вымачивание соленой рыбы. - Рассчитывает количество потери при обработке сырья. - Утилизирует отходы, упаковывает, складировует неиспользованное сырье и пищевые продукты. - Хранит обработанную рыбу, не рыбное водное сырье, вымоченную соленую рыбу, производится в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования. -Подготавливает , убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке сырья. 	8
3	УП.1.3. Механическая кулинарная обработка различными методами мяса говяжьих четвертин, бараньей и свиной полутуши.	<ul style="list-style-type: none"> Организует рабочее место и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для мяса говяжьих четвертин, бараньей и свиной полутуши. -Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования: мясо говяжьих четвертин, бараньей и свиной полутуши. - Рассчитывает количество потери при обработке сырья. - Утилизирует отходы, упаковывает, складировует неиспользованное сырье и пищевые продукты. - Хранит обработанное мясо говяжьих четвертин, бараньей и свиной полутуши, производится в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования. -Подготавливает, убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке сырья. 	8

4	УП.1.4. Механическая кулинарная обработка различными методами домашней птицы, дичи и кролика	<ul style="list-style-type: none"> -Организует рабочее место и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для домашней птицы, дичи и кролика. -Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования: домашней птицы, дичи и кролика. - Рассчитывает количество потерь при обработке сырья. - Утилизирует отходы, упаковывает, складировать неиспользованное сырье и пищевые продукты. - Хранит обработанную домашнюю птицу, дичь и кролика, производится в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования. -Подготавливает, уборку рабочего места повара при выполнении работ по обработке сырья. 	6
5	УП.1.5. Механическая кулинарная обработка различными методами субпродуктов и субпродуктов птицы.	<ul style="list-style-type: none"> -Организует рабочее место и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для субпродуктов и субпродуктов птицы. -Обрабатывает вручную и с использованием технологического оборудования: субпродукты и субпродукты птицы. - Рассчитывает количество потерь при обработке сырья. - Утилизирует отходы, упаковывает, складировать неиспользованное сырье и пищевые продукты. - Хранит обработанные субпродукты и субпродукты птицы, производится в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования. -Подготавливает, убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке сырья. 	6
6	УП.1.6. Провести оценку наличия, проверить годность, традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ, органолептическим способом.	<ul style="list-style-type: none"> -Сверяет соответствие наличия получаемых продуктов по заказу и накладным. -Проверяет органолептическим способом качество, безопасность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ. - Обеспечивает хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. - Осуществляет выбор традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ, в соответствии с нормативами. - Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. - Распознает недоброкачественные традиционные виды овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ. 	8
Раздел № 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			64
7	УП.1.7. Готовить полуфабрикаты из	<ul style="list-style-type: none"> - Организует рабочее место и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, 	8

	овощей для отварных, припущенных, тушёных, жареных, запечённых блюд	<p>посуды для приготовления полуфабрикатов из овощей для отварных, припущенных, тушёных, жареных, запечённых блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготавливает полуфабрикаты из овощей для отварных, припущенных, тушёных, жареных, запечённых блюд. - Рассчитывает количество потери при обработке сырья. - Соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). - Проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием - Утилизирует отходы, упаковывает, складировать неиспользованное сырьё. - Хранит готовые полуфабрикаты из овощей для отварных, припущенных, тушёных, жареных, запечённых блюд, в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования. - Соблюдает санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. - Подготавливает, уборку рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, сырью. 	
8	УП.1.8. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки.	<ul style="list-style-type: none"> - Организует рабочее место и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки. - Приготавливает полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки. - Рассчитывает количество потери при обработке сырья. - Соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). - Проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием - Утилизирует отходы, упаковывает, складировать неиспользованное сырьё. - Хранит готовые полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования. - Соблюдают санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. - Подготавливают, убирают рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, сырью 	8
9	УП.1.9. Готовить полуфабрикаты из филе и чистого филе рыбы, для варки, припускания, жарки.	<ul style="list-style-type: none"> - Организуют рабочее место и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления полуфабрикатов из филе и чистого филе рыбы, для варки, припускания, жарки. - Приготавливают полуфабрикаты из филе и чистого филе рыбы, для варки, припускания, жарки. - Рассчитывают количество потери при обработке сырья. - Соблюдает выход готовых полуфабрикатов при 	6

		<p>порционирование (комплектование).</p> <ul style="list-style-type: none"> -Проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием - Утилизирует отходы, упаковывает, складировать неиспользованного сырья. - Хранит готовые полуфабрикаты из филе и чистого филе рыбы, для варки, припускания, жарки, в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования. -Соблюдает санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. -Подготавливает, убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, сырья 	
10	<p>УП.1.10. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, нерыбного водного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организует рабочее место и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы, нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки. - Приготавливает полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки. - Рассчитывает количество потери при обработке сырья. - Соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционирование (комплектовании). -Проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием - Утилизирует отходы, упаковывает, складировать неиспользованное сырье. - Хранит готовые полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки, в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования. -Соблюдает санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. -Подготавливает, убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, сырья 	6
11	<p>УП.1.11. Готовить полуфабрикаты из мяса говядины крупно кусковые, порционные, мелкокусковые.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организует рабочее место и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления полуфабрикатов из мяса говядины крупно кусковые, порционные, мелкокусковые для варки, припускания, жарки. - Готовит полуфабрикаты из мяса говядины крупно кусковые, порционные, мелкокусковые для варки, припускания, жарки. - Рассчитывает количество потери при обработке сырья. - Соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционирование (комплектовании). -Проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием - Утилизирует отходы, упаковывает, складировать неиспользованное сырье. - Хранит готовые полуфабрикаты из мяса говядины крупно 	8

		<p>кусовые, порционные, мелкокусовые, для варки, припускания, жарки, в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования.</p> <p>-Соблюдает санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>-Подготавливает, уборку рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, сырь</p>	
12	<p>УП.1.12.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мяса баранины и свинины, крупно кусковые, порционные, мелкокусовые.</p>	<p>- Организует рабочие места и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления полуфабрикатов из мяса баранины и свинины, крупно кусковые, порционные, мелкокусовые для варки, припускания, жарки.</p> <p>- Готовит полуфабрикаты из мяса баранины и свинины, крупно кусковые, порционные, мелкокусовые для варки, припускания, жарки.</p> <p>- Рассчитывает количество потери при обработке сырья.</p> <p>- Соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционирование (комплектовании).</p> <p>-Проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием</p> <p>- Утилизирует отходы, упаковывает, складировать неиспользованное сырье.</p> <p>- Хранить готовые полуфабрикаты из мяса баранины и свинины, крупно кусковые, порционные, мелкокусовые для варки, припускания, жарки, в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования.</p> <p>-Соблюдает санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>-Подготавливает , убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, сырь</p>	8
13	<p>УП.1.13.</p> <p>Приготовление рубленой массы, рубленной массы с хлебом, и полуфабрикатов из неё.</p>	<p>- Организует рабочее место и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из неё для варки, припускания, жарки.</p> <p>- Приготавливает рубленую массу, рубленной массы с хлебом и полуфабрикаты из неё для варки, припускания, жарки.</p> <p>- Рассчитывает количество потери при обработке сырья.</p> <p>- Соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционирование (комплектовании)</p> <p>-Проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием</p> <p>- Утилизирует отходы, упаковывает, складировать неиспользованное сырье.</p> <p>- Хранит готовую рубленую массу и полуфабрикатов из неё для варки, припускания, жарки, в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования.</p> <p>-Соблюдает санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>-Подготавливает, уборку рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, сырь</p>	8

14	УП.1.14. Готовить полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика	<ul style="list-style-type: none"> - Организует рабочее место и безопасную эксплуатацию, и использование технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для варки, припускания, жарки. - Приготавливает полуфабрикаты из филе птицы и дичи для варки, припускания, жарки. - Рассчитывает количество потери при обработке сырья. - Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционирование (комплектовании). -Проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием - Утилизирует отходы, упаковывать, складировать неиспользованного сырья. - Хранит готовые полуфабрикаты из филе птицы и дичи для варки, припускания, жарки, в виде охлаждения, замораживания, вакуумирования. -Соблюдает санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. -Подготавливает, убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, сырь 	6
15	УП.1.15. Зачет по учебной практике		6
	Всего		108

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

По результатам учебной практики обучающиеся сдают зачет.

Требования к зачету по учебной практике: зачет по учебной практике: выставляется с учетом результатов выполнения заданий и их отражения в рабочей тетради по учебной практике и в отчёте (*Преподаватель четко формулирует критерии оценки со ссылкой на оценочный материал*).

Результаты (освоенные ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает, убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи подбор; подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы подготавливает рабочие места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; подготавливает сырьё (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), других расходных материалов к использованию	Формализованное Наблюдение, зачет
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготавливает к безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; обрабатывает различными методами оборудование и инвентарь; подготавливает и обрабатывает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика утилизирует отходы, упаковывает, складировать неиспользованное сырьё, пищевые продукты; Осуществляет хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Формализованное наблюдение

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий: из рыбы и нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента в том числе региональных; порционирует(комплект), упаковывает на вынос, производит хранение полуфабрикатов; ведёт расчет потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;	Формализованное наблюдение
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик	Приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий: мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, порционирует (комплектует), упаковывает на вынос, производит хранение полуфабрикатов; ведёт расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Формализованное наблюдение
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составляет план действия. Определяет необходимые ресурсы. Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежной сферах. Реализует составленный план. Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Экспертная оценка на экзамене по модулю Накопительная оценка по модулю Накопительная оценка по модулю
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определяет задачи поиска информации. Определяет необходимые источники информации. Планирует процесс поиска. Структурирует получаемую информацию. Выделяет наиболее значимое в перечне информации. Оценивает практическую значимость результатов поиска. Оформляет результаты поиска	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивает траектории профессионального и личностного развития	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	Накопительная оценка по модулю

клиентами.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагает свои мысли на государственном языке. Оформляет документы особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов	Накопительная оценка по модулю
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывает значимость своей профессии. Презентует структуру профессиональной деятельности по профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Накопительная оценка по модулю
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использует современное программное обеспечение	Накопительная оценка по модулю
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимает общий смысл четко произнесенных известных тем (профессиональные и бытовые). Понимает тексты на базовые профессиональные темы. Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывает и объясняет свои	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

	действия (текущие и планируемые). Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформляет бизнес-план. Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования. Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентует бизнес-идею; определяет источники финансирования;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

4. Информационное обеспечение практики

Нормативные правовые акты

Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные 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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
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].
[-http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
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
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

Дополнительные источники

1. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

2. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер. / Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

Электронные образовательные ресурсы

Интернет-ресурсы

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.pitportal.ru/>
- <http://www.creative-chef.ru/>
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание практики

№ пп	Профессиональные компетенции	Общие компетенции	Виды работ
	<p>- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной</p>	<p>- Подготавливает, убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи подбор; -подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы подготавливает рабочие мест для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; -подготавливает сырьё (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), других расходных материалов к использованию.</p>

		<p>деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, Весоизмерительного оборудования, приборы и обрабатывает различными методами оборудование и инвентарь;</p> <p>- подготавливает и обрабатывает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>- утилизирует отходы;</p> <p>-упаковывает, складировать неиспользованное сырьё, пищевые продукты;</p> <p>- осуществляет хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и</p>	<p>- Приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий: из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе региональных;</p> <p>-порционирует (комплект), упаковывает на вынос, производит хранение полуфабрикатов;</p> <p>-ведёт расчет потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействует с потребителями при отпуске</p>

		<p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>продукции с прилавка/раздачи;</p>
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- Приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий: из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- порционирует (комплектует), упаковывает на вынос, производит хранение полуфабрикатов;</p> <p>- ведёт расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>- взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

5.2. Требования к оформлению отчета

Общие требования к оформлению отчета по производственной практике (по профессии)

1. Дневник с ежедневным описанием работ оформляется в виде таблицы: см. ниже.

В конце дневника должна быть рекомендуемая оценка, поставленная руководителем практики.

2. Аттестационный лист с итоговой оценкой руководителя практики (и с оценками по видам работ практики).

3. Характеристика по освоению общих и профессиональных компетенций.

4. Список используемой литературы.

5. Задание (изложение подробной информации на выбранную тему, согласно предоставленного перечня), оформляется в виде приложения и прикрепляется в конце отчета.

Задание выполняется с помощью ПК на листах формата А4, шрифтом 14пт, поля: левое 25мм, правое 10мм, верхнее 20 мм, нижнее 15мм.

Нумерация сквозная, проставляется в правом нижнем углу страниц.

Перед началом практики руководитель проводит со студентом вводный инструктаж.

В период прохождения практики студент изучает необходимую техническую документацию, ведет ежедневный дневник по практике, соблюдает трудовую дисциплину,

По окончании практики необходимые документы представляются руководителю практики.

Отчет
по учебной практике
ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
Место прохождения практики: Учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.

Выполнил:

Студент ____ курса, группы №

Руководители практики

От колледжа _____

Начало практики:

« ____ » _____ 20 ____ г.

Окончание практики:

« ____ » _____ 20 ____ г.

Оценка: _____

Подпись руководителя практики

от колледжа: _____

2020

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

Согласовано

_____/_____
«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ
на учебную практику ПМ.01

Обучающемуся гр. №

(№ группы, фамилия, имя, отчество обучающегося)
Специальности (профессии) 43.01.09. «Повар, кондитер»

Наименование практики: ПМ.01: Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы, нерыбного водного сырья.

Срок практики: _____

Место прохождения практики: Учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.
(наименование предприятия)

Во время прохождения практики необходимо выполнить следующую работу:

1. Изучить структуру предприятия
2. Собрать данные об организации прохождения практики
3. Выполнить

4. Описать

5. Сформировать отчет по индивидуальному заданию.

Руководитель практики
от образовательной организации

(подпись, Ф.И.О.)

¹ Задание на практику согласовывает организация

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

ДНЕВНИК
учебной практики
по ПМ.01*«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»*

Фамилия

Имя

Отчество

Группа _____

Обучение очное

20 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1) Ежедневный учет выполнения работ

№ п/п	Дата	Краткое содержание выполненных работ	Кол-во часов	Оценка выполненной работы	Подпись руководителя практики
1.		УП.1.1. Обработка и нарезка вручную и с использованием технологического оборудования: традиционных овощей, плодов, грибов, салатных, пряных и десертных овощей. Подготовка овощей для фарширования.	8		
2.		УП.1.2. Механическая кулинарная обработка различными методами рыбы, нерыбного водного сырья: Размораживание и вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы для фарширования.	8		
3.		УП.1.3. Механическая кулинарная обработка различными методами мяса говяжьих четвертин, бараньей и свиной полутуши.	8		
4.		УП.1.4. Механическая кулинарная обработка различными методами домашней птицы, дичи и кролика	6		
5.		УП.1.5. Механическая кулинарная обработка различными методами субпродуктов и субпродуктов птицы.	6		
6.		УП.1.6. Провести оценку наличия, проверить годность, традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ, органолептическим способом.	8		
7.		УП.1.7. Готовить полуфабрикаты из овощей для отварных, припущенных, тушёных, жареных, запечённых блюд	8		
8.		УП.1.8. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки.	8		
9.		УП.1.9. Готовить полуфабрикаты из филе и чистого филе рыбы, для варки, припускания, жарки.	6		
10.		УП.1.10. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, нерыбного водного сырья.	6		
11.		УП.1.11. Готовить полуфабрикаты из мяса говядины крупно кусковые, порционные, мелкокусковые.	8		
12.		УП.1.12. Готовить полуфабрикаты из мяса баранины и свинины, крупно кусковые, порционные, мелкокусковые.	8		

13.		УП.1.13. Приготовление рубленой массы, рубленой массы с хлебом, и полуфабрикатов из неё.	8		
14.		УП.1.14. Готовить полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика	6		
15.		УП.1.15. Зачет по учебной практике	6		
16.	Всего		108		

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой _____
учебной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель практики
от образовательной организации _____
(подпись) (расшифровка подписи)

М.П. «____» _____ 20__ г.

Аттестационный лист по практике

Обучающийся _____,

(ФИО)

_____ курса, группы _____, повар, кондитер.

Прошел учебную практику в объеме 108 часов.

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации
учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.

Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики согласно

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

Профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Наименование профессиональной компетенции	Качественный уровень освоения компетенции *
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик	

Итоговая оценка _____ **

М.П. Подпись руководителя практики от образовательной организации

_____/

Дата «___» _____ 20__ г.

* Высокий уровень, средний уровень, низкий уровень

** При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата.

При этом используется следующая оценочная шкала:

- «3» - низкий уровень освоения компетенции (75 баллов)
- «4» - средний уровень освоения компетенции (85 баллов)
- «5» - высокий уровень освоения компетенции (95-100 баллов)

**Характеристика руководителя практики
на обучающегося по профессии «Повар, кондитер»
по освоению общих компетенций**

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю

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

Обучающийся

1. _____ сущность и социальную значимость своей будущей (понимает, не понимает) профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.

2. _____ организовывать собственную деятельность, выбирать (способен, не способен) типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

3. _____ принимать решения в стандартных и (может, не может) нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

4. _____ осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, а также профессионального и личностного развития.

5. _____ информационно-коммуникационные технологии в (использует, не использует) профессиональной деятельности.

6. _____ навыки работы в коллективе и команде, (демонстрирует, не демонстрирует) эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Руководитель практики
от образовательной организации _____
подпись _____ расшифровка подписи _____

М.П. «___» _____ 20__ г.

1 Содержание общих компетенций в соответствии с образовательной программой

**Характеристика
на обучающегося по освоению профессиональных компетенций
в период прохождения учебной практики**

За время прохождения учебной практики

(наименование практики)

по профессиональному модулю:

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

(ФИО)

При освоении профессиональных компетенций (Описание овладения ПК в соответствии с тем уровнем, который указан в АЛ):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами _____

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика _____

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья _____

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик _____

Руководитель практики

отобразовательной организации _____

подпись

расшифровка подписи

М.П.« ____ » _____ 20 ____ г.