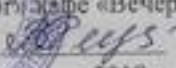


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«СОГЛАСОВАНО»

Директор
ООО «Восток» кафе «Вечернее»
Жукова В. Н. 
«29» августа 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ГБПОУ ВО «СПК»
Зварич В.Г. 
«30» августа 2019 г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки
2019

Программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и требованиями стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
Цикловой
методической комиссией
технологии общественного питания
Протокол № 11
от «10» 06 2019 года

Зам.директора по УР [подпись] / Соломина Л.В./

Заведующая УиПП [подпись] / Воропаева Ю.А./

Председатель ЦМК
[подпись] / Корсакова Ю.А.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза [подпись] / Гемилева А.А. /
Ф.И.О., должность ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза

[подпись] / Корсакова Ю.А. /
Ф.И.О., должность ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза

[подпись] / [подпись] /
Ф.И.О., должность, полное наименование ОУ СПО и/или ВПО



СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1 Область применения программы производственной практики.....	4
1.2 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам	4
1.3 Место производственной практики в структуре ОП.....	5
1.4 Трудоемкость и сроки проведения производственной практики.....	5
1.5 Места прохождения производственной практики.....	5
2 Результаты освоения программы производственной практики	6
3 Структура и содержание производственной практики.....	8
4 Условия реализации программы производственной практики.....	10
5. Контроль и оценка результатов производственной практики.....	13
Приложение 1	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения обучающимися основного вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», включающей в содержательную часть требования к виду деятельности, утвержденными в профессиональном стандарте 33.011 «Повар», а также требования стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Основной целью производственной практики является: получение обучающимися практического опыта при освоении основного вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» посредством формирования соответствующих общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и вида деятельности, предусмотренными профессиональным стандартом 33.011 «Повар».

Задачи производственной практики

Основными задачами производственной практики является приобретение обучающимися профессиональных умений и получения практического опыта по выполнению следующих видов работ, предусмотренных требованиями основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта 33.011 «Повар», стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»:

- Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.
- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.
- Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
- Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.

- Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
- 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.

1.3. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится после прохождения междисциплинарных курсов: **МДК. 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.4. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента проводится концентрировано, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы.

Сроки ее проведения определяются учебным планом, календарным учебным графиком образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Трудоемкость производственной практики составляет 108 академических часа (3 зачетные единицы – 3 недели) и проводится на 2 курсе в 4-м семестре, включая дифференцированный зачет по итогам производственной практики.

1.5. Места прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на базах сторонних организаций, осуществляемая на основе двусторонних договоров между ГБПОУ ВО «СПК» и соответствующими предприятиями, организациями или учреждениями.

Общие требования к подбору баз практик:

область профессиональной деятельности организаций – баз практики: 33 Сервис, оказание услуг населению (по направлению общественное питание);

оснащенность современным оборудованием;

наличие квалифицированного персонала;

близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является практический опыт выполнения трудовых функций профессионального стандарта 33.011 «Повар», требований стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело» чемпионата, а также практический опыт овладения основным видом деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», с соответствующими ему **общими компетенциями(ОК):**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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, птицы, дичи.

С целью овладения основным видом деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента должен:

приобрести практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковке на вынос готовых полуфабрикатов;
- подготовке, обработке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов;
- утилизации отходов, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов;
- хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, соблюдать товарное соседство
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты, править кухонные ножи;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Вариативная часть – 36 часов

С целью реализации требований работодателей, повышения профессиональной подготовки специалистов предусмотрено увеличение объема производственной практики за счет вариативной части на 36 часов.

Вариативная часть направлена на обеспечение конкурентоспособности выпускников на рынке труда и соответствие подготовки специалистов международным стандартам WorldSkills по компетенции «Поварское дело»

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт в:

- приготовлении полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыб: дорада, сибас, барабулька, рыб осетровых пород;
- приготовлении полуфабрикатов из мраморного мяса, стейков.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Раздел практики	Виды работ	Наименование тем производственной практики, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
<p>Раздел 1. Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка овощей различными методами. Нарезка, формовка овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 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.</p>	<p>Тема 1.1 Организация процесса работ по обработке овощей и грибов</p>	6
		<p>Тема 1.2. Организация процесса работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	6
		<p>Тема 1.3. Организация процесса работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>	12
<p>Раздел 2. Выполнение работ по организации рабочего места, обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из него</p>	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка овощей различными методами. Нарезка, формовка овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья,</p>	<p>Тема 2.1 Организация процессов обработки, нарезки, формовки овощей и грибов</p>	12
		<p>Тема 2.2. Организация процессов обработки рыбы и нерыбного водного сырья</p>	12
		<p>Тема 2.3</p>	12

<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>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.</p>	<p>Организация процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы</p>	
	<p>Тема 2.4 Организация процессов обработки, подготовки мяса, мясных продуктов</p>	12
	<p>Тема 2.5 Организация процессов приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	12
	<p>Тема 2.6. Организация процессов обработки домашней птицы, дичи, кролика</p>	12
	<p>Тема 2.7. Организация процессов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	12
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <p>ИТОГО:</p>		<p>108 часов, (3 недели)</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к проведению производственной практики

4.1.1. Перед началом производственной практики каждый обучающийся должен пройти вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

4.1.2. Обучающиеся в период производственной практики обязаны:

- выполнять виды работ, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности в организации, на базе которой осуществляется прохождение производственной практики;
- соблюдать действующие в правила распорядка организации, на базе которой осуществляется прохождение производственной практики.

4.1.3. Контроль прохождения производственной практики возлагается на руководителя производственной практики ГБПОУ ВО «СПК».

4.2. Учебно-методическое обеспечение производственной практики

Перед началом практики заведующий учебной и производственной практикой и преподаватель, ответственный за производственную практику, проводят организационное собрание обучающихся.

Цели организационного собрания:

- 1) объявление сроков проведения производственной практики;
- 2) знакомство с программой, целями и задачами производственной практики;
- 3) инструктаж по общим положениям техники безопасности, пожарной безопасности и охране труда;
- 4) выдача дневников по производственной практике, методических рекомендации для оформления отчета по производственной практике;
- 5) определение порядка прибытия на базу практики и выполнения заданий под руководством ответственного лица от организации.

В установленный день завершения практики, заверенные подписью руководителя производственной практики от предприятия и печатью предприятия дневник и отчет сдаются руководителю производственной практики от колледжа.

4.3 Требования к материально-техническому оснащению рабочих мест на базе практики

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Сифон;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

4.4. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики

Реализация программы производственной практики обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ ВО «СПК», имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы производственной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.4. Информационное обеспечение производственной практики:

Печатные издания:

1. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Соколова – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

2. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с., [16] с. цв. ил.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>

3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>

4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. В ходе производственной практики осуществляется промежуточный контроль успеваемости обучающихся по пятибалльной системе.

Выполнение обучающимися видов работ, предусмотренных разделами программы производственной практики, оценивается руководителем производственной практики по окончании прохождения практики.

5.2. По итогам производственной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

5.3. В ходе проведения промежуточной аттестации оценивается качество, полнота, правильность выполнения обучающимся конкретного вида (варианта) работы, качество оформления отчета по результатам выполнения задания, приобретенный практический опыт в рамках формируемых профессиональных компетенций (ПК 1.1 – ПК 1.4) по основному виду деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, профессионального стандарта 33.011 Повар, стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

Результаты прохождения производственной практики (освоенные компетенции)

ПК	Показатель оценки ПК (с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар и стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. – Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. – Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. – Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. – Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. – Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. – Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; – Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. – Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. – Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. – Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. 	<ul style="list-style-type: none"> – дневник по производственной практике – оценка выполненных заданий при прохождении производственной практики – дифференцированный зачет по производственной практике – демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю

<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. – Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. – Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. – Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. – Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. – Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья – Распознавать недоброкачественные продукты. – Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. – Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. – Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. – Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. – Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. – Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. – Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. – Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья. – Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. – Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. – Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. – Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, 	<ul style="list-style-type: none"> – дневник по производственной практике – оценка выполненных заданий при прохождении производственной практики – дифференцированный зачет по производственной практике – демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю
---	--	--

<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. – Безопасно использовать оборудование для упаковки. <p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> – Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. – Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. – Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. – Править кухонные ножи. – Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом. – Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья. – Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. – Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. – Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. – Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. – Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. – Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. – Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. – Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). – Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения. – Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. 	<ul style="list-style-type: none"> – дневник по производственной практике – оценка выполненных заданий при прохождении производственной практики – дифференцированный зачет по производственной практике – демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю
---	--	--

	<p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. – Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. 	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Определять этапы решения задачи; Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составлять план действия; Определять необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Адаптировать свои методы работы в различных ситуациях (WSR).</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося при выполнении работ производственной практики</p> <p>Характеристика обучающегося, составленная руководителем производственной практики от предприятия</p>
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Определять задачи для поиска информации; Определять необходимые источники информации; Планировать процесс поиска; Структурировать получаемую информацию; Выделять наиболее значимое в перечне информации; Оценивать практическую значимость результатов поиска; Оформлять результаты поиска.</p>	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Применять современную научную профессиональную терминологию; Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Брать на себя личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. Объективно оценивать личные качества и свою производительность. (WSR).</p>	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Обнаруживать недостатки в определенных процессах и находить пути их решения вместе с</p>	

коллегами, руководством, клиентами	командой. Соблюдать правила делового этикета в общении с коллегами и потребителями (WSR).	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. Быть коммуникабельным и гибким в сложных, неординарных, непредвиденных ситуациях (WSR).	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных ситуациях (WSR).	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Применять различные методы энергосбережения при использовании оборудования при приготовлении кулинарной продукции. Использовать ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд(WSR).	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Использовать современное программное обеспечение. Работать с базовым компьютерным оборудованием (WSR).	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Тематика производственных работ	Количество часов
Организация процесса работ по обработке овощей и грибов	6
Организация процесса работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	6
Организация процесса работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	12
Организация процессов обработки, нарезки, формовки овощей и грибов	12
Организация процессов обработки рыбы и нерыбного водного сырья	12
Организация процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы	6
Организация процессов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыб: дорада, сибас, барабулька, рыб осетровых пород	6
Организация процессов обработки, подготовки мяса, мясных продуктов	12
Организация процессов приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	6
Организация процессов приготовления полуфабрикатов из мраморного мяса, стейков	6
Организация процессов обработки домашней птицы, дичи, кролика	12
Организация процессов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	12