**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №18»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**  **на заседании ПЦК обслуживающего профиля**  **Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.**  **Председатель ПЦК**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Челтыгмашев П.И.** | **СОГЛАСОВАНО**  **Зам. директора по УПР**  **\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Д. Канзычаков**  **«\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_г.** | **УТВЕРЖДАЮ**  **Директор ГБПОУ РХ ПУ-18**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. Чебодаев**  **«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

По профессии: 43.01.09 Повар. кондитер

**Группа: 21Д**

**Количество часов: 216**

**Разработчик: мастер производственного обучения**

**Боргоякова Светлана Михайловна**

**2023 г.**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО)

**43.01.09 Повар, кондитер,**

входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**Организация-разработчик**: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Профессиональное училище № 18»

**Разработчики:**

Боргоякова Светлана Михайловна - мастер производственного обучения

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **4** |
| 1. **СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **7** |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** | **12** |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | **18** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

* 1. ***Область применения рабочей программы учебной практики***

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью примерной основной образовательной программы, составленной в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессионального стандарта «Повар» и международных требований к подготовке повара по компетенции «Поварское дело» движения WorldSkillsRussia.

***1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения программы учебной практики***

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики должен:

**Знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
* требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
* рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
* способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**Уметь:**

* подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**иметь практический опыт в:**

* подготовке, уборке рабочего места;
* подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
* приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителями.

***1.2.1* Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

* Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента,в том числепрофессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

***1.2.2 Перечень общих компетенций***

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по профессии СПО 43.01.09 должен обладать общими компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **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 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 |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

***1.2.3 Перечень профессиональных компетенций***

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по профессии СПО 43.01.09 должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Профессиональные 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, кролика. |

***1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики –*** 216 часов

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ01***

***2.1. Тематический план программы учебной практики профессионального модуля ПМ01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименование структурных элементов модуля** | ***Всего часов*** | ***Семестр*** |
| ПК 1.1 – ПК 1.4  ОК 1, ОК 4, ОК 7. | **МДК 01.01**. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | ***12*** | ***1*** |
| ПК 1.1 – ПК 1.4  ОК 1, ОК 4, ОК 7. | **МДК 01.02**. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | ***204*** | ***1*** |
| **Итого** |  | ***216*** |  |

***2.2. Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование тем** | **Содержание** | ***Всего часов*** |
| **МДК 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | ***12*** |
| ***Тема 1.1.***  Характеристика технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов | **Содержание** | ***12*** |
| 1. Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности. 2. Формы организации труда, режим работы и правила внутреннего распорядка на учебной практике. 3. Проведение первичного инструктажа правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним на рабочем месте. 4. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. 5. Требования профессионального стандарта к работникам предприятий общественного питания. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. 6. Освоение приемов организации рабочих мест по ведению процессов приготовления, полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Подбор инвентаря и инструментов для обработки и приготовления полуфабрикатов для блюд сложной кулинарной продукции. Приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. |  |
| **МДК 01.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | ***204*** |
| ***Тема 2.1.***  Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов и подготовка к реализации. | **Содержание** | ***42*** |
| 1. Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, подготовки к реализации. 2. Освоение приемов оценки наличия, проверки годности традиционных видов овощей и грибов, пряностей органолептическим способом. 3. Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом. 4. Освоение приемов нарезки вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей и грибов. | *6* |
| 1. Освоение приемов обработки различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 2. Освоение приемов оценки качества обработанных овощей и грибов, органолептическим способом; 3. Освоение приемов охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных овощей и грибов. | *18* |
| 1. Освоение приемов хранения обработанных овощей и грибов, предохранение от потемнения обработанные овощи и грибы, удаление излишней горечи. 2. Освоение приемов порционирования обработанных овощей и грибов по группам и приготовление полуфабрикатов из них. 3. Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | *18* |
| ***Тема 2.2.***  Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и подготовка к реализации. | **Содержание** | ***60*** |
| 1. Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, подготовки к реализации. 2. Освоение приемов проверки органолептических показателей, качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 3. Освоение приемов размораживания мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. 4. Освоение приемов обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую). 5. Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом для приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | ***12*** |
| 1. Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 2. Освоение приемов охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанной рыбы и нерыбного водного сырья. | ***24*** |
| 1. Освоение приемов хранения обработанной рыбы, и полуфабрикаты из неё в охлажденном и замороженном виде. 2. Освоение приемов порционирования обработанной рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из неё. 3. Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | ***24*** |
| ***Тема 2.3.***  Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, и подготовка к реализации. | **Содержание** | ***102*** |
| 1. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, и подготовки к реализации. 2. Освоение приемов проверки органолептических показателей, качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. | ***12*** |
| 1. Освоение приемов размораживания, обработки, подготовки различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 2. Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом для приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 3. Освоение приемов приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | ***24*** |
| 1. Освоение приемов проведения заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовки к последующей тепловой обработке. 2. Освоение приемов приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 3. Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без хлеба. | ***24*** |
| 1. Освоение приемов оценки качества обработанного мяса, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. 2. Освоение приемов охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | ***24*** |
| 1. Освоение приемов хранения обработанного мяса, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 2. Освоение приемов порционирования обработанного мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из них.   ***Дифференцированный зачет*** | ***18*** |
| **ИТОГО:** | | ***216*** |

1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ***

***3.1. Материально-техническое обеспечение***

Реализация программы учебной практики требует наличия учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место мастера производственного обучения;
* комплект учебно-методических материалов мастера;
* комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

**Оборудование учебного цеха ресторана технологическим оборудованием**:

* моечная ванна ;
* шкаф холодильный;
* шкаф интенсивной заморозки;
* ледогенератор;
* блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
* слайсер;
* планетарный миксер;
* куттер (для тонкого измельчения продуктов) ;
* овощерезательная машина;
* плиты электрические или с индукционном нагревом;
* печь пароконвекционная;
* гриль электрический;
* фритюрница;
* микроволновая печь;
* весы настольные электрические
* машина посудомоечная;
* стеллаж;

**Оснащение рабочих мест учебного цеха ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой**:

* рабочий стол;
  + - функциональные емкости из нержавеющей стали;
    - набор разделочных досок;
    - термометр со щупом;
    - мерный стакан;
    - венчик;
    - ложки;
    - миски из нержавеющий стали;
    - сито;
    - лопатки (металлические, силиконовые);
    - щипцы универсальные;
    - ножи поварской тройки;
    - корзины для отходов;
    - набор кастрюль;
    - набор сотейников;
    - набор сковород;
    - гриль сковорода;
    - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
    - стрейч пленка для пищевых продуктов;
    - пергамент, фольга;
    - пакеты для вакуумного аппарата;
    - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
* тарелки глубокие (различного объема);
* тарелки плоские (различного диаметра);
* блюдо прямоугольное;
* соусники.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки).

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

***3.2.1 Основные источники (печатные):***

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья[Электронный ресурс]/М.В.Володина .-3-е изд. –М: Издательский центр «Академия»,2015.-Режим доступа:[http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=165049.-(Дата](http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=165049.-%28%D0%94%D0%B0%D1%82%D0%B0) обращения:11.01.2018)
2. Дубровская, Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум/Н.И.Дубровская.-4-е изд.-М.:Издательский центр "Академия", 2014.-Режим доступа: [http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94421/.-(Дата](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94421/.-%28%D0%94%D0%B0%D1%82%D0%B0) обращения:17.01.2018)
3. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст]/Т.А.Качурина.-7-е изд., стер..-М.:Издательский центр "Академия", 2014 .-Режим доступа:[http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/93514/.-(Дата](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/93514/.-%28%D0%94%D0%B0%D1%82%D0%B0) обращения:17.01.2018)
4. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь/Т.А,Качурина.- 9-е изд., стер.-М.:Издательский центр "Академия", 2014.-Режим доступа: [http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94513/.-(Дата](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94513/.-%28%D0%94%D0%B0%D1%82%D0%B0) обращения:17.01.2018)
5. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь[Электронный ресурс]/Т.А.Качурина.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 .- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383.-> (Дата обращения:11.01.2018)
6. Козлова, С.Н., Кулинарная характеристика блюд / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина; Допущено Минобразования России в качестве учебного пособия для НПО.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2007.-192с.
7. Леонова,И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли[Электронный ресурс]/ Леонова И.Б.- М.:Издательский центр "Академия", 2013.- Режим доступа:[http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/48162/.-(Дата](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/48162/.-%28%D0%94%D0%B0%D1%82%D0%B0) обращения:17.01.2018)
8. Матюхина,З.П. Товароведение пищевых продуктов[Электронный ресурс]/З.П.Матюхина.-6-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2015.- Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/164328/>.- (Дата обращения:12.01.2018)
9. Матюхина,З.П. Товароведение пищевых продуктов:Рабочая тетрадь[Электронный ресурс]/З.П.Матюхина,Т.А.Лаушкина.-3-е изд.,стер.- М.:Издательский центр "Академия",2014.- Режим доступа:[http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94383/.-(Дата](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94383/.-%28%D0%94%D0%B0%D1%82%D0%B0) обращения:12.01.2018)

Шильман ,Л.З. Технологические процессы предприятий питания[Электронный ресурс]/Л.З.Шильман .-5-е изд. –М.: Издательский центр «Академия»,2014 .- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=128130.-> (Дата обращения:11.01.2018)

**Дополнительные источники:**

Самородова, И.П.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/И.П.Самородова.-4-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2016.-192с.

Самородова,И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования[Электронный ресурс]/И.П,Самородова.-3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2015.- Режим доступа: [http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/165051/.-(Дата](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/165051/.-%28%D0%94%D0%B0%D1%82%D0%B0) обращения:12.01.2018

***3.3. Организация образовательного процесса***

Учебная практика профессионального модуля ПМ 01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы учебной практики ПМ01 предусматривает выполнение обучающимися заданий по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, а также наличия Учебной кухни, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ОУ, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Учет результатов освоения профессионального модуля по учебной практике осуществляется руководителем группы в журнале производственного обучения.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами (аттестационным листом, характеристикой с места прохождения практики, дневником) и предоставлением отчета.

Обучающиеся, успешно освоившие программу учебной практики, допускаются к производственной практике.

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**4.Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Результаты (освоенные профессиональные компетенции)*** | ***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. | Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для 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. | Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов обработки, творческое оформления и подготовки к реализации 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. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, умением осуществлять приготовление, творческое оформление 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, кролика. | Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | |  | | --- | | Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики. | |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Анализ результатов практической деятельности.  Выполнение практических заданий по УП. |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Выполнение практических заданий по УП.  Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Выполнение практических заданий по УП.  Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП.  Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.  Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнение презентаций. |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.  Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Выполнение практических заданий по УП.  Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация) |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Выполнение практических заданий по УП.  Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП. |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Выполнение практических заданий по УП.  Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП. |

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практики должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиям к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.