

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное образовательное учреждение  
Астраханской области высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»  
(ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)  
Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**


**ПП.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

по профессии среднего  
профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

2020 г

СОГЛАСОВАНО :  
ИП Кинжалиева М.К.  
наименование организации

 Кинжалиева М.К.  
должность, Ф.И.О.

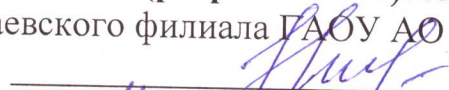
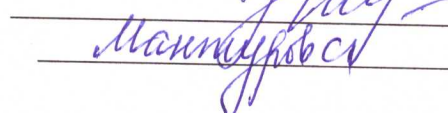
УТВЕРЖДЕНА  
на заседании Методического  
объединения  
Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО  
«АГАСУ»  
Протокол № 5 от 24.04.2020г.

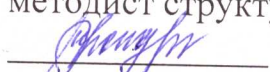
РЕКОМЕНДОВАНО  
на заседании Педагогического совета  
Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО  
«АГАСУ»  
Протокол № 5 от 24.04.2020г.

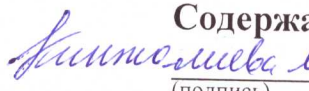
Рабочая программа производственной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в  
соответствии с требованиями работодателя.

**Организация - разработчик:** Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

**Составители (разработчики):** мастера производственного обучения  
Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

 / Никулина И.Б./  
 / Манжурова Т.Е. ./

**Эксперты:**  
**Техническая экспертиза**  
методист структурного подразделения  
 / Кондратьева Ю.И./

**Содержательная экспертиза**  
 Кинжалиева М.К. индивидуальный предприниматель  
(подпись) (ИОФ) (должность)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Формирование умений и знаний в структуре программы производственной практики	7
3. Структура и содержание программы производственной практики	19
4. Условия организации и проведения производственной практики	20
4.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики	20
4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики	20
4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы	22
4.4. Требования к материально-техническому обеспечению	24
4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации	25
5. Контроль и оценка результатов производственной практики	26

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВПД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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.

#### **и общих компетенций (ОК)**

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

## **Требования к знаниям, умениям**

**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 методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Количество часов на производственную практику 144 часа;

## 2. Формирование умений и знаний в структуре программы производственной практики

### Конкретизированные требования производственной практики по профессиональному модулю ВД 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Шифры осваиваемых компетенций ПК и ОК	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение производственной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2. ОК 01-07,09,10	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	144	Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов	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 продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила проверки

				<p>продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.</p> <p>Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>	<p>весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p>
ПК 1.1.-1.2 ОК 01-07,09,10			Обработка различными методами, подготовка к использованию	Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и	Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, , рыбы, нерыбного водного



			<p>традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p>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, минимизация 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 овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем</p>	<p>сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей, предотвращение потемнения некоторых видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных овощей, грибов.</p>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>месте.          Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.</p>	
<p>ПК 1.1.-1.2          ОК 01-07,09,10</p>			<p>Утилизация отходов, упаковка и складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.          Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p>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 упакованного неиспользованного сырья.          Выбирать, применять</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.          Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки. хранения пищевых продуктов.          Требования охраны труда, пожарной безопасности, электробезопасности в организации питания, виды, назначение, правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>

				<p>различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки.</p>	<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами ( система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 1.1., 1.3., 1.4. ОК 01-07, 09,10</p>			<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента в том числе региональных.</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы комбинирования приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов,</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>

				<p>обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом, нарезать, измельчать обработанные сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с</p>	<p>весоиизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия, сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента , в том числе региональных.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p>
--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>изменением выхода полуфабрикатов.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>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</p>	<p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для</p>
			<p>Порционирование ( комплектование), упаковка на вынос, хранение</p>	

<p>ПК 1.1. ОК 01-02, 04-07, 09</p>			<p>полуфабрикатов</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на</p>	<p>реализации. Обеспечивать условия и сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</p> <p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами и оформлять безналичные расчеты. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с</p>	<p>хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов. Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций.</p>
----------------------------------------	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка\раздачи</p>	<p>потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК 1.1-1.4. ОК 01-02,04-07.</p>	<p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>		<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ при обработке, нарезке, формовке традиционных овощей, грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p>	<p>Визуально проверять чистоту, исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте инвентарь, оборудование, 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, применять моющие дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь,</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация,</p>
----------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



ПК 1.1-1.4 ОК 01,04,07.				инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима.	используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение и правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации
				Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к

			<p>весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования) , упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>	<p>работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения упакованного сырья, подготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.</p>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### Содержание производственной практики

Коды ПК	Виды работ	Объем часов
ПК 1.1-1.4 ОК. 01-07, 09,10	<b>ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» Производственная практика(концентрированная)</b>	144
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. 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.</li> <li>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.</li> <li>10. Дифференцированный зачет</li> </ol>	

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики**

Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- рекомендации по организации и проведению производственной практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования «ОЛСТиС»
- рабочая программа профессионального модуля
- рабочая программа производственной практики;
- график учебного процесса;
- договора с предприятиями на проведение производственной практики.

### **4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Для организации и проведения производственной практики по профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа производственной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
- Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
- Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств, для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются обучающими на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе ПУ АГАСУ.

### **Практические задания для оценки сформированности освоенных умений**

**для профессионального модуля ПМ.01 включают демонстрацию практических умений в области:**

- оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы;
- способов первичной и механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов мяса и рыбы;
- техники нарезки различными формами овощей, плодов, грибов, нарезки полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- организации рабочего места и безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды при обработке и нарезке овощей, плодов, грибов полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- оценки качества обработанного сырья;
- способов хранения, защиты от потемнения, удаления излишней горечи обработанного сырья, способов дефростации мяса и рыбы;
- расчета количества потерь при обработке сырья.

Ассортимент овощей, плодов, грибов и формы нарезки приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы:

Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)

Картофель (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)

Морковь (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)

Капуста (соломка, шашка, крошка)

Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий)

Подготовка капустных овощей к фаршированию

Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)

Подготовка плодовых овощей к фаршированию.

Салатно - шпинатные овощи (салат, шпинат, щавель, ревень, спаржа, артишоки), зелень.

Грибы.

Нарезка крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса и рыбы.

### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 240с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2/А.Н.Мартинчик.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 240с.

5. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1/А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256с.

Интернет-ресурсы:

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

1. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2013. — 496 с. — 978-5-394-01714-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980.html>

2. Бондарук А.М. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>

3. Размыслович Г.П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 364 с. — 978-985-503-562-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67639.html>

4. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Трухина. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 229 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

5. Амбражей И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.М. Амбражей. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 128 с. — 978-985-503-402-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67760.html>

ООО «Образовательно-издательский центр «Академия»;

ЭБС IPRbooks.

Дополнительные источники:

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

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа.

5.

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

6. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

#### **4.4. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы ПП ПМ. 01 может осуществляться на предприятиях общественного питания, в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные ВР 4900-30-5 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600x400x1600; стол нержавеющей; Фритюрница эл. EF 101Т/В; тестомес Hurakan HKN-20SN; шкаф нержавеющей двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513; мясорубка Dili 12; стеллаж кухонный 1200x370x200мм; блендер BOSCH MSM; печь СВЧ Hurakan HKN-WP900; печь конвекционная TECNOEКАЕКФ423Р 423UP; шкаф холодильный с



морозильной камерой POZIS; раковина 3-х секц.; стол производственный нержавеющей; электрическая мясорубка DILLI 12 ERGO; мясорубка настольная электрическая; плита электрическая ПЭП-0,48-ДШ-01 с духовым шкафом; весы электронные SW;

планетарная тестомесильная машина Hurakan HKN-IP10F; набор инструментов для карвинга; кухонный комбайн; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж для посуды; стеллаж для сушки посуды; кастрюли: 5 л., 10 л, 3 л, 2 л., 1,5 л., 1 л.; ножи коренчатые ; разделочные доски; овощечистки; миксер ручной; миски – 4 л., 2 л.; отбивной молоток; сито; дуршлаг; сковорода.

Набор столовых принадлежностей для сервировки стола; посуда для сервировки стола – в ассортименте.

#### **4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО.

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений обучающимися.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце производственной практики профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого обучающиеся демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения обучающимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценка выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел производственной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к сдаче квалификационного экзамена.