

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Кумертауский горный колледж

Рассмотрено на заседании МС

протокол № 3

от « 16 » 12 2020 г.

Утверждена приказом № 227-од
от « 18 » 12 2020 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**

со сроком обучения 3года 10 месяцев

2020 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
цикловой комиссии ППКРС
Председатель _____ Максимова Т.Н.

«07» __12__ 2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Кумертауский горный колледж (ГАПОУ КГК)

Разработчик: Максимова Т. Н., Барсукова М.П. мастера производственного обучения высшей квалификационной категории.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

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

Программа подготовки: программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии ППКРС

Протокол № 5 от 07. 12. 2020 г.

Председатель _____ Т.Н. Максимова

Утверждена приказом директора
№ 227 - од от 18.12.2020г.

СОГЛАСОВАНО (работодатель)

Директор МУП «МШКОП» _____ Е.Б. Марушко

10. 12. 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 01. **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 СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., 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 Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н., в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ВД 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, кролика.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

1.2. Цель и задачи учебной практики, требования к результатам освоения:

С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- 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, мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

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.

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.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

В рамках освоения ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - **72** часа.

Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья зависит от состояния их здоровья и конкретных проблем, возникающих в каждом отдельном случае. Данной категории студентов предоставляется неограниченный доступ к электронной образовательной среде (Интернет-ресурсам, ЭБС), выделяется дополнительное время при проверке документов по практике.

При организации практики *студентам с нарушением слуха* руководитель практики от колледжа (организации):

- в ходе беседы говорит немного громче и четче;
- уделяет повышенное внимание специальным профессиональным терминам, а также использованию профессиональной лексики;
- использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеофайлы, видеофильмы).

При организации практики *студентам с нарушением зрения* руководитель практики от колледжа (организации):

- представляет информацию в печатном виде с крупным шрифтом (16 - 18 пунктов);
- задания повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- предоставляет возможность использовать звукозаписывающие устройства, диктофон;
- документы по практике распечатывает с увеличенным шрифтом;
- обеспечивает студентов увеличительными устройствами (лупа).

При организации практики *студентам с речевыми нарушениями* руководитель практики от колледжа (организации):

- предоставляет возможность письменно отвечать на поставленные вопросы.

При организации практики *студентам с нарушением опорно-двигательного аппарата* руководитель практики от колледжа (организации):

- использует разнообразный наглядный материал (видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);
- имеет методический материал на электронном носителе;
- предусматривает возможность проведения индивидуальных консультаций посредством электронной почты.

При организации практики *студентам с психическим нарушением(ЗПР)* руководитель практики от колледжа (организации):

в процессе организации практики использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);

- для закрепления знаний, полученных на практике, а также для выполнения практических работ, использует рабочие тетради;
- изучаемый материал повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- для формирования у студента способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознания возникающих трудностей, формирования умения запрашивать и использовать помощь прибегает к психокоррекционной помощи психолога, социального педагога.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Наименование результата обучения
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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессионального модуля, код и наименование МДК	Количество часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК.1.1-1.4	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72			72
ПК 1.1.-1.2	<i>МДК. 01.01.</i> Организация приготовления, подготовки к	8			8

	реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов				
		2	<i>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья</i>	Тема 1. 1 Подготовка рабочего места, оборудования, исходных материалов для обработки сырья.	2
		6	<i>Выполнение работ по обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</i>	Тема 1.2 Обработка и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), упаковка для отпуска на вынос.	6
ПК 1.1.-1.4	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	64			64

		12	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов	Тема 1.3 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), упаковка для отпуска на вынос.	12
		12	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), упаковка для отпуска на вынос.	12
		40	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из говядины. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), упаковка для отпуска на вынос.	18
				Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины, телятины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), упаковка для отпуска на вынос.	12
				Тема 1.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), упаковка для отпуска на	6

				ВЫНОС.	
				Тема 1.8. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), упаковка для отпуска на вынос.	4
	ВСЕГО	72			72

3.2. Содержание обучения по программе учебной практики

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			72	
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, исходных материалов для обработки сырья. Тема 1.2. Обработка и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		8	
	1. Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья. 2. Обработка и подготовка овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика Подготовка к хранению.		8	2
Тема 1.3 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	Содержание		12	
	1.	Нарезка овощей различными способами.	6	2

	2.	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. Подготовка к хранению.	6	
Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья	Содержание		12	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Подготовка к хранению.	6	2
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы, нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению.	6	
Тема 1.5 Приготовление полуфабрикатов из говядины.	Содержание		18	
	1.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Подготовка к хранению.	6	2
	2.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Подготовка к хранению.	6	
	3.	Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы. Подготовка к хранению.	6	
Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины.	Содержание		12	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из баранины. Подготовка к хранению.	6	2
	2.	Приготовление полуфабрикатов из свинины и телятины. Подготовка к хранению.	6	
	Содержание		6	
Тема 1.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи,		Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика. Подготовка к хранению.	6	2

кролика.				
Тема 1.8. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	Содержание		4	
	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Подготовка к хранению		4	2
	Дифференцированный зачет		0	
<i>ВСЕГО</i>			72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит в лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков».

Необходимое оборудование:

- Пароконвектомат ПКА- 6-1\3П
- Умягчитель воды DVA -8
- Конвекционная печь ПКЭ - 4Э
- Фризер для мороженого ICM-1518
- Весы настольные электронные ВТ-40
- Кофемолка GL-CG888
- Машина кухонная универсальная УКМ
- Миксер для молочных коктейлей W-MS-10
- Слайсер гастрономический HBS -361M
- Плита индукционная TZBT -350D2
- Планетарный миксер GL-SM600W
- Соковыжималка для овощей и, фруктов и ягод GL-PJ-999
- Миксер GL-НМ-305Р
- Мармит ZCK 165 ВТ
- Холодильник Свияга
- Ларь морозильный Свияга-158-1
- Вакуумный упаковщик DZ 300А
- Нитраттестер «СОЭКС»;
- Овоскоп ПКЯ -10

- Шкаф расстоичный ШРТ -8-01Э
- Микроволновая печь
- Фритюрница ERGO HY-81
- Жарочный шкаф
- Стол производственный
- Стол кондитерский СКР -7-2
- Мясорубка электрическая BRAUN
- Блендер GL-BL850G

Необходимый инвентарь:

- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- тляпка;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;

- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- Посуда

Учебная кухня ресторана:

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные обучающие материалы).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. 11-е изд. – М.: Академия, 2016.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

Дополнительные источники/дополнительная литература:

1. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2015.
2. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.1. – М.: Академкнига, 2015.

- 3.Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.2. – М.: Академкнига, 2014.
- 4.Шалагинова Е.П., Шабалина Н., Соколова С.В. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2015.

Интернет- ресурсы:

- 1.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»]. – 16.Режим доступа
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания.
Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>
- 3.Электронные книги по кулинарии. Режим доступа:
<http://www.domeknig.ru/kulinariya/>
4. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «Повар, кондитер». Режим доступа:
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. Сайт academia-moscow.ru
6. Сайт book.ru

4.3. Общие требования к организации практики

Учебная практика реализуется в лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков» профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов

работ, определенных содержанием программ профессионального модуля. Возможно чередование учебной практики с теоретическим обучением. В заключении практики проводится дифференцированный зачет.

Практическая подготовка (учебная практика) осуществляется на базе колледжа, соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.4. Кадровое обеспечение практики

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики профессионального модуля, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии.

По результатам практики руководителем практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета.

Результаты обучения (освоенные ПК и ОК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	- Выполнение правил охраны труда и санитарно- гигиенических требований; - определение качества сырья	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при</i>

исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	по органолептической оценке; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь; - соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.	<i>выполнении работ на различных этапах учебной практики, выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики. Защита практической работы; отчеты в дневниках о выполнении видов работ.</i> <i>выполнение отчета, Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ</i>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i> <i>Экспертная оценка</i>

	картой.	<i>выполнения контрольного практического задания выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	- выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	<i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно 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).	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации.	

необходимой для выполнения профессиональной деятельности.	задач	Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	и	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		. Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,		Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	профессиональной деятельности по профессии (специальности)	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранения и укрепления здоровья по средствам использования средств физической культуры; Поддержания уровня физической подготовленности для успешной реализации производственной деятельности	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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 объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>

	профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>

Одной из форм контроля результатов практики является дневник практики, который ведется обучающимся в процессе прохождения практики. Студенту выдается характеристика об освоении профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций. По результатам практики обучающимся составляется отчет. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет по учебной практике

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1 Основная часть

1.1 Правила личной гигиены

1.2 Перечень выполненных работ программы учебной практики

1.3 Индивидуальное практическое задание

1.4 Технологические карты

2 Организация рабочего места

2.1 Организация работы цеха

3 Охрана труда и требования техники безопасности при выполнении работ на учебной практике

3.1 Требования безопасности перед началом работы

3.2 Требования безопасности во время работы

3.3 Требования безопасности при работе в цехе

Заключение

Используемая литература

Приложения (фотоотчет)

Министерство образования и науки
Республики Башкортостан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Кумертауский горный колледж

ОТЧЕТ

по учебной практике

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

Студент _____ Группы _____

Профессия 43.01.09.

Повар, кондитер

**Мастер производственного обучения
ГАПОУ КГК**

Подпись

ГАПОУ Кумертауский горный колледж

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Срок практики: 20 г. по 20 г.

Студент группы профессия 43.01.09 Повар, кондитер

(ФИО студента)

Виды работ выполняемые на учебной практике:

1. Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по техники безопасности. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья.
2. Обработка и подготовка овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению.
3. Обработка мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка к хранению.
4. Нарезка овощей. Приготовление п/ф из овощей. Подготовка к хранению.
5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Подготовка к хранению.
6. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению
7. Приготовление полуфабрикатов из говядины для отварных и жареных блюд. Подготовка к хранению
8. Приготовление полуфабрикатов из говядины для тушеных и запеченных блюд. Подготовка к хранению
9. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы. Подготовка к хранению.
10. Приготовление полуфабрикатов из баранины. Подготовка к хранению
11. Приготовление полуфабрикатов из свинины и телятины. Подготовка к хранению.
12. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика. Подготовка к хранению.

Руководитель практики от ГАПОУ КГК _____ / _____ /

Аттестационный лист по учебной практике ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)

ФИО обучающегося _____

обучающегося группы _____ курса _____ по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Место прохождения: лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков». (ГАПОУ КГК), Кумертау, ул. Машиностроителей, 2

успешно прошел (а) учебную практику по профессиональному модулю _____

в объеме 72 часов с « » _____ 20 г. по « » _____ 20 г.

Виды работ	Объем работ (час)	Оценка
1. Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по техники безопасности. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья.	6	
2. Обработка и подготовка овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению.	6	
3. Обработка мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка к хранению	6	
4. Нарезка овощей. Приготовление п/ф из овощей. Подготовка к хранению.	6	
5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Подготовка к хранению.	6	
6. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению	6	
7. Приготовление полуфабрикатов из говядины для отварных и жареных блюд. Подготовка к хранению	6	
8. Приготовление полуфабрикатов из говядины для тушеных и запеченных блюд. Подготовка к хранению	6	
9. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы. Подготовка к хранению.	6	
10. Приготовление полуфабрикатов из баранины. Подготовка к хранению	6	
11. Приготовление полуфабрикатов из свинины и телятины. Подготовка к хранению.	6	
12. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика. Подготовка к хранению.	6	

Уровень освоения обучающимися профессиональных компетенций	
Профессиональные компетенции	Отметка об освоении (освоил/не освоил)
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.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики(с указанием освоенных компетенций и выполненных работ)

Дата: «___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от ГАПОУ КГК _____ (ФИО) мастер п/о

ИТОГИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Заключение руководителя учебной практики от колледжа

Оценка _____

Руководитель учебной практики _____
(Подпись) (Ф.И.О.)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение

Кумертауский горный колледж

РАБОЧИЙ ДНЕВНИК по учебной практике

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

Студента _____
Фамилия, имя, отчество

Курс, группа

Срок практики с _____ по _____

Место прохождения практики: лаборатории - «Учебная кухня ресторана с
зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий,
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков»
(ГАПОУ КГК), Кумертау,
ул. Машиностроителей, 2

Зам. директора по учебно-производственной работе _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

Дата	Описание выполняемой работы на рабочем месте	Затраченное время	Оценка/подпись руководителя учебной практики	1	2	3	4
1	2	3	4				
	1. Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья.	6			7. Приготовление полуфабрикатов из говядины для отварных и жареных блюд. Подготовка к хранению	6	
	2. Обработка и подготовка овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению.	6			8. Приготовление полуфабрикатов из говядины для тушеных и запеченных блюд. Подготовка к хранению	6	
	3. Обработка мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка к хранению.	6			9. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы. Подготовка к хранению.	6	
	4. Нарезка овощей. Приготовление п/ф из овощей. Подготовка к хранению.	6			10. Приготовление полуфабрикатов из баранины. Подготовка к хранению	6	
	5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Подготовка к хранению.	6			11. Приготовление полуфабрикатов из свинины и телятины. Подготовка к хранению.	6	
	6. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению	6			12. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика. Подготовка к хранению.	6	

