



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkolledzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2023-02-15 22:37:20

Приложение № 5-16



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
**«Сергиево-Посадский
Колледж»**

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 182-ос от 31.08.2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПП 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

г. Сергиев Посад
2022 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК профессий и
специальностей сферы общественного
питания и швейных технологий

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

Программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), в соответствии с примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018г.).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Разработчик:

Мазяр Л.В. - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
2.1. ОБЪЕМ И ВИДЫ ПРАКТИКИ	6
2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА 10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате освоения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности: **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций.

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

1.1.3. В рамках программы учебной дисциплины формируются личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР13
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 14
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 16
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 17
Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социальноэкономической действительности.	ЛР 21
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 22
Профессионально мобильный, конкурентоспособный, проявляющий активность и адаптивность в условиях глобальной неопределенности и высоких темпов изменений, и развития во всех сферах жизни и деятельности, на основе сформированной внутренней устойчивости вокруг ядра базовых ценностей и установок личности, социальной идентичности и солидарности.	ЛР 24

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - бработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
-------------------------	--

	- ведения расчетов с потребителями.
Уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

1.2. Количество часов, отводимое на производственную практики - 72 часа. том числе практической подготовки -72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды практики по профессиональному модулю

Вид практики	Количество часов
Производственная	72
Вид аттестации: дифференцированный зачет	

2.2. Содержание практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения	
ПК 1.1 -1.4 ОК 01.-10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24	ПМ. 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	72 часа (2 недели)	2 семестр	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающихся		Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
1	2		3	6
Тема 1. Обработка овощей и грибов приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание		6	6
	1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. 3.Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. 4. Механическая кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. 5. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.			

	6. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
Тема 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание	24	24
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья. 2. Механическая и кулинарная обработка рыбы (чешуйчатой, бесчешуйчатой, соленой) 3. Обработка рыбы для фарширования. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: целые тушки, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. 5. Приготовление рыбной котлетной массы и кнельной массы и полуфабрикатов из них. 6. Обработка нерыбного водного сырья 7. Организация хранения обработанного рыбного и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов.		
Тема 3 Обработка, мяса, мясных продуктов приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание	12	12
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса и мясопродуктов. 2. Механической кулинарной обработки мяса. 3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. 5. Организация хранения обработанного мяса и мясопродуктов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		

Тема 4. Обработка домашней птицы, дичи, кролика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика. 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. 3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 4. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. 5. Организация хранения обработанной домашней птицы, дичи, кролика	24	24
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		6	6
Всего		72	72

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарногигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; 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,	Наблюдение Устный опрос	75% правильны х ответов Оценка процесса

	подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение		
	Уметь: - оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-	Выполнение практически й работы Защита отчетов по практике	Экспертно е наблюден ие

	гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты на рабочем месте повара.		
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.	Выполнение практической работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение

Раздел №2.

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, 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. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для	<u>Знания:</u> - методы обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Тестирование Устный опрос Письменный опрос	75% правильных ответов Оценка процесса
--	---	---	--

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	весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием; - техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; - правила заполнения этикеток; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; - правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - принципы организации проработки рецептов; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода полуфабрикатов.		
	<u>Уметь:</u> - выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья; - оценивать качество и соответствие овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи, распознавать недоброкачественные продукты; - осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки	Выполнение практической работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение

формования, подготовки к фаршированию овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; - рационально использовать сырье при их обработке, и при приготовлении полуфабрикатов; - осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - соблюдать правила утилизации непищевых отходов производства; - осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; - осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика для приготовления блюд разнообразного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных		
---	--	--

ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф.		
---	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Программа производственной практики, проводится на базе организаций питания.

Для реализации программы производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения: *кухня ресторана, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной.*

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбчистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный; - шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор; - микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой.

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки
- щипцы универсальные, лопатки (металлические, силиконовые), венчики, половник;

- тяпка, тендрайзер ручной;
- шенуа;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- 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.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ Р 52675 - 2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие».
2. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.18
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко издательство «Арий», 2019г - 680 с
12. И.П. Самородова Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова . - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 192 с.
13. Т.А.Качурина Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Т.А.Качурина - 3-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 160 с.
14. Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева - 3-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 176 с.
15. Е.И.Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова - 2-е изд.. стер -

М.: Академия, 2019. - 288 с.

- 16.** И.П.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (практикум) : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 128 с.
- 17.** И.П.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (практикум) : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 128 с.
- 18.** Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 128 с.
- 19.** В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / В.М.Калинина - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 320 с.
- 20.** Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина - 4-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 240 с.
- 21.** А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.1./ А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 256 с.
- 22.** А.Н.Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2./ А.Н.Мартинчик, - 2-е изд. стер - М.: Академия, 2019. - 240 с.

4.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].19
3. 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.

4. 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.
5. 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 .
6. 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
7. [http:// www.kyxarka. ru/](http://www.kyxarka.ru/);
8. [http:// www.restoran. ru](http://www.restoran.ru/);
9. [http:// www.povar.ru/](http://www.povar.ru/);
10. [http://www.gastronom. ru /](http://www.gastronom.ru/);
- 11 [http://www. chefs. ru /](http://www.chefs.ru/);
12. [http://www.prorestoran. cum|the_processy. php](http://www.prorestoran.cum|the_processy.php)
13. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
14. Электронный ресурс «Поварское дело: механическая и тепловая обработка мяса», сюжетный электронный курс SIKE - 2018
15. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА - ОНЛАЙН КУРС

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ студента

(фамилия, имя, отчество студента)

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер группа курс форма обучения
с 20 г. по 20 г.

прошел(а) практику

(вид практики: учебная / производственная / преддипломная)

по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

в колледже / в организации _____
(нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ*		
		высокое	среднее	низкое
1.	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.			
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
3.	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
4.	Обработка, подготовка традиционных видов рыб и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из традиционных видов рыб нерыбного водного сырья.			
5.	Обработка мяса и мясного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			

6.	Обработка домашней птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
7.	Разработка, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			

* отметить знаком «+» в нужной графе

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Наименование компетенции	Сформированность компетенции (элемента компетенции)*		
	сформирована полностью	сформирована частично	не сформирована
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, 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			
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			

* отметить знаком «+» в нужной графе

Результат практики: _____

(Программа практики выполнена в полном объеме) «»20 г.

Руководитель практики _____

П.М.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)

ХАРАКТЕРИСТИКА Студента (ка)

(фамилия, имя, отчество студента)

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

группа курс форма обучения
с 20 г.

по 20 г.

прошел(а) производственной практику

(вид практики: учебная / производственная / преддипломная)

по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

в колледже / в организации

(нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности:

№	Наименование	Степень проявления*		
		Проявлял(а) регулярно	Проявлял(а) эпизодически	Не проявлял(а)
1.	ОК.1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам			
2.	ОК 2. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам			
3.	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие			
4.	ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами			
5.	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста			
6.	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей			
7.	ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях			

8.	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.			
9.	ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности			
10.	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке			

* отметить знаком «+» в нужной графе

1. Общая характеристика студента:

1.1. Отношение к работе

1.2. Выполнение правил трудового распорядка

1.3. Соблюдение правил техники безопасности

1.4. Проявление инициативы и заинтересованности при выполнении основной работы и дополнительных поручений

1.5. Взаимоотношение с коллегами по работе, готовность к поддержанию партнерских отношений

1.6. Дополнительно (при необходимости)

А) Отношение к клиентам компании, готовность к компромиссу с потребителем

Б) Способность к социальному взаимодействию, проявление уважения к людям, толерантность к другой культуре

В) Соблюдение принятых в обществе, в компании моральных и правовых норм, социальных и корпоративных стандартов

Г) Адекватное отношение к критике, умение и желание исправлять свои ошибки, стремление к совершенствованию своих практических умений

Д) Дру^{гое}

Результат практики _____

(Программа практики выполнена успешно в полном объеме) «»20 г.

Руководитель практики _____

П.М.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)

РЕКОМЕНДАЦИИ И ПОЖЕЛАНИЯ (при необходимости)

1. Замечания к студенту во время прохождения практики:

2. Пожелания и рекомендации для студента: для образовательной организации:

Руководитель практики _____

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)