

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
Е.Д. Цыренов
Приказ № 1
« 02 » 09 2019



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

КОД 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения – очная
Срок освоения ППКРС - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2019

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики: Пушкарская Татьяна Геннадьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Программа рассмотрена ЦК РП _____

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 1 от «29» августа 2019 г.

Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Председатель ЦК РП

Подпись  / 
ФИО

Председатель МС

Подпись  / Е.Д. Цыренов
ФИО

Рецензент: Степанов Андрей Сергеевич, шеф-повар Караганского филиала "Тайм"

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОО

Мастер производственного обучения ГБПОУ "БМТЭИС" Ватамова Елена Константиновна высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью Профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер 43.01.09 и с учетом требований работодателей (протокол от «15» июня 2018 № 12) в части освоения квалификаций: Повар, кондитер

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании и при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений:

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 распознавать недоброкачественные продукты;

У-3 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;

У-4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У-5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У-6 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;

Необходимых для выполнения ВПД: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 144 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Темы учебной практики: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебной практики	Календарные сроки	Объем часов	Уровень усвоения	Компетенции ПК, ОК.
1	2	3	4	5	6
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	Содержание 1.- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке; очистка, нарезка. -Определение процентов отходов, хранение.	1 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	2.- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. -Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. -Определение процентов отходов, хранение.	1 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	3.- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. - Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров - Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.	1 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	4.- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка. - Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.	1 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	5.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей чистое филе «кругляш», - Требования к качеству. Сроки хранения.	1 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	5.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы.	1 семестр	6	3	ПК 1.1.

	- Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, зразы, -Требование к качеству. Сроки хранения				ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	7.-Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы и полуфабрикатов из нее: кнели -Требование к качеству. Сроки хранения.	1 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
Тема 2.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление	8.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: ростбиф; шпигованное мясо. - Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: отбивные, Бифштекс. - Требование к качеству. Сроки хранения	1 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	9.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Поджарка, мясо для шашлыка. Требование к качеству. Сроки хранения	1 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08.

полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов					ОК.09. ОК.10.
	10.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Котлета натуральная рубленая. Требование к качеству. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	11.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: люля-кебаб Требование к качеству. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	12.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели, фрикадельки, котлеты. Требование к качеству. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	13.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: биточки, шницель. Требование к качеству. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	14.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: рулет Требование к качеству. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	15.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Заправка птицы в одну и две нитки	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	16.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Механическая кулинарная разделка птицы	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09.

					ОК.10.
	17.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная. Требование к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	18.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета по- киевски, Требование к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	19.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: рулет из курицы Требование к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	20.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: Биточки.. Требование к качеству. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03.

					ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	21.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: котлеты Пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	22.-Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: - Котлеты натуральные из дичи Требование к качеству. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	23.-Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: - Рагу из кролика, - Требование к качеству. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	24.-Подготовка рабочего места, инвентаря для работы Курица запеченная с яблоками - Требование к качеству. Сроки хранения.	4 семестр	6	3	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.4

					ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10.
	Итого		144		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»					

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа учебной практики реализуется в учебном кондитерском цехе ГБПОУ БРИЭТ.

3.1. Технические средства обучения:

Оборудование «Учебный кондитерский цех»:

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ

Блендер VT -1463

Соковыжималка VT-1601

Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Микроволновая печь

Холодильник «LG»

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moulinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ

Автоматическая хлебрезательная машина АХМ -300Т

Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70

Овощерезка CL 30Bistro
Куттер FimarCL-3 м
Водонагреватель termex
Мармиткухонный ЭМК 40Н
Мультиварка REDMONDRMC-M4525
Электрочайник
Весы электронные
Стол пристенный
Стол рабочий для обуч-ся
Тумба напольная
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Ванна для мытья посуды 2-х секц
Ванна для обработки продуктов 3-х секц
Ванна для обработки яйца
Раковина для мытья рук
Оборудование учебного кондитерского цеха
Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э
Машина тестомесильная ТММ-33
Мукопросеиватель «Каскад
Шкаф расстоечный кондитерский ШРК
Миксер «BoschFD 9103 CNHR» 19
Холодильник «Nord»
Электроплита «Мечта» 12-06-01
Чайник электрический «Verloni»
Вафельница электрическая «Аксмон» В-11
Миксер «Скарлет»SC -043
Комбайн кухонный «KEUWOOD»
Блендер «Массар»
Ванна для обработки яиц

Стол пристенный
Ванная для мытья посуда
Тумба напольная
Витрина стеклянная выставочная
Стол рабочий
Раковина для мытья рук
Вентиляция
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Шкаф для хранения спецодежды
Весы электронные

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО)
2. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) и
3. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)
4. Примерная основная образовательная программа
5. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с
6. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
6. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
7. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.

8. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
9. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
10. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
11. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
12. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
2. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 2015.-192с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: [http:// www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

Общественное питание. Режим доступа <http://www.twirpx.com>

Электронные учебники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-400 с.
[Электронный ресурс]

2. Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е.Голунова.-Издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с.
[Электронный ресурс]
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2017.-272 с.[Электронный ресурс]
4. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.
[Электронный ресурс]
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2014. - 256 с.
[Электронный ресурс]
6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с.
[Электронный ресурс]
7. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.
[Электронный ресурс]

1.2.2. Электронные издания:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. 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].
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. 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.

6. 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
7. 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело»

Обязательным условием прохождения учебной практики является освоение учебных дисциплин: МДК. 01.01., МДК.01.02; ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» ; ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»; ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»; ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры и мастера, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющие руководство учебной и производственной практикой:

Ф.И.О. преподавателя ля (мастера)	Образование	Квалификация преподавателя	Рабочий разряд (для преподавателей ППКРС)	Дата и место прохождения стажировки

Русина Марина Владимировна - преподаватель профессионального цикла	Высшее, Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ВСГТУ	Высшая Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	1.Повар Высшего уровня. Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. – 16.06.15г.	1. Стажировка Music Holl London; август 2016 2. Особенности организации образовательного процесса обучающихся с ОВЗ в ОО СПО в объеме 32 часа с 09.03.17 по 13.03.17 3. Сертификат эксперта WSR.. 3. Удостоверение «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар, кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» 4. Сертификат «Современные техники приготовления блюд» Центр шеф поваров Санкт - Петербурга Иришкин Е.Н. 5. Сертификат «Мировые кулинарные практики» от Кулинарной студии Ильи Лазерсона. 6. Курсы повышения квалификации «Особенности организации инклюзивной образовательной среды в системе СПО» ЧУДПО СИППИСПР 06.12.2017-08.12.2017 г.
Пушкарская Т.Г.- мастер ПО	Высшее	Высшая Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование» профиль «Профессиональное обучение» - Диплом	Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. – 18.05.11г- 4 разряд повар Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. – 16.06.15г- 4 разряд кондитера	1. Стажировка Music Holl London; август 2016 2. Особенности организации образовательного процесса обучающихся с ОВЗ в ОО СПО в объеме 32 часа с 09.03.17 по 13.03.17 3. Сертификат эксперта WSR.. 3. Удостоверение «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар, кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

				4.Сертификат «Современные техники приготовления блюд» Центр шеф поваров Санкт -Петербурга Иришкин Е.Н. 5.Сертификат «Мировые кулинарные практики» от Кулинарной студии Ильи Лазерсона. 6. Курсы повышения квалификации «Особенности организации инклюзивной образовательной среды в системе СПО» ЧУДПО СИППИСР 06.12.2017-08.12.2017 г.
--	--	--	--	--

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	Текущий контроль Наблюдение и оценка выполнения работ 1.- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке; очистка, нарезка. -Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. -Определение процентов отходов, хранение. 2.- Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. - Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. - Подготовка рыбы к использованию: оттаивание

	Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижки в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению, использованию и оформлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.	рыбы; очистка от чешуи; нарезка. - Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров - Определение процента отходов, хранение, требование к качеству. 3.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей чистое филе «кругляш», - Требования к качеству. Сроки хранения. 4.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, зразы, -Требование к качеству. Сроки хранения 5.-Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы и полуфабрикатов из нее: кнели -Требование к качеству. Сроки хранения. 6.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. - Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: ростбиф; шпигованное мясо. - Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: отбивные, Бифштекс. - Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Поджарка, мясо для шашлыка. - Требование к качеству. Сроки хранения 7.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы.
--	--	---

		- Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Котлета натуральная рубленая, люля-кебаб Требование к качеству. Сроки хранения. 8.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели, фрикадельки, котлеты, биточки, шницель, рулет Требование к качеству. Сроки хранения 9.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Заправка птицы в одну и две нитки - Механическая кулинарная разделка птицы 10.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная, котлета по- киевски, рулет из курицы Требование к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения. 11.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы - Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки, котлеты Пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения. 12.- Подготовка рабочего места, инвентаря для работы -Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: -Рагу из кролика, -Котлеты натуральные из дичи Требование к качеству. Сроки хранения.
--	--	---

		<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по теме: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
--	--	---

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 15.03.2022 по 15.03.2023