

ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
Уровень: базовый

Программа учебной практики ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2017 г. «Положения о практике» обучающихся государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Златоустовский техникум технологий и экономики».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Разработчики:

Осипова О.С.– преподаватель ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Программа обсуждена на заседании цикловой комиссии естественно-научного профиля
Протокол от «__»_____2023 г.

Руководитель ПЦК
_____ А.К.Арсланова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики по ПМ. 01

В результате освоения программы учебной практики по ПМ.01 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:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.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.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу учебной практики СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
--	----------------------

1.2.3. Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 19	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.
ЛР 21	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности

В результате освоения программы учебной практики по ПМ.01 студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>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;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;</p> <p>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</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики по ПМ.01 - 108 часов.

1.4. Форма контроля:

Учебная практика – 5 семестр, зачет

1.5. Формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителя учебной практики, назначенного приказом директора ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

1.6. Место и время проведения учебной практики

Время прохождения практики определяется графиком учебного процесса.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики – 6 часов и не более 36 часов в неделю.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

На обучающихся, проходящих учебную практику в учебно-производственных мастерских техникума распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в техникуме.

1.7. Отчетная документация обучающегося по результатам учебной практики.

По итогам учебной практики обучающиеся обязаны предоставить:

- Дневник по учебной практике.
- Аттестационный лист

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01

2.1. Структура программы учебной практики по ПМ.01

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Наименование разделов	Учебная практика	В т.ч. практическая подготовка, часов
1	2	3	4	5
ПК 1.1	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента.	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	18	18
ПК 1.2		Раздел 2. Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	18	18
ПК 1.3		Раздел 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья	36	36
ПК 1.4		Раздел 4. Осуществление приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	36	36
ПК 1.1-ПК 1.4	Учебная практика		108	108
	Всего		108	108

2.2. Содержание программы по учебной практике по ПМ.01

Наименование профессионального модуля (ПМ) и тем занятий учебной практики.	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание/ Практическая подготовка	108
Тема программы 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		18
Тема 1.1 Организация рабочего места в заготовочных и доготовочных цехах	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте. Организация рабочего места в заготовочных и доготовочных цехах. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6
Тема 1.2 Ознакомление с оценкой качества ингредиентов и оформлением заявок на продукты для приготовления блюд	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6
Тема 1.3 Подготовка основных и вспомогательных ингредиентов	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки	6

	продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
Тема программы 2. Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		18
Тема 2.1 Обработка, подготовка видов овощей, грибов Механическая обработка артишоков, спаржи, ревеня и грибов	Ознакомление с основными характеристиками видов овощей и грибов и их кулинарным назначением. Нарезка и формовка видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи.	6
Тема 2.2 Ознакомление с обработкой рыбы и нерыбного водного сырья	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов	6
Тема 2.3 Требования к качеству обработанных редких видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья. Правила и сроки хранения овощей. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного нерыбного водного сырья и рыбы.	6
Тема программы 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья		36
Тема 3.1 Ознакомление с полуфабрикатами из рыбы и нерыбного водного сырья	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Расчет массы рыбы и нерыбного водного сырья для изготовления полуфабрикатов.	6
Тема 3.2 Приемы приготовления полуфабрикатов из рыбы	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде.	6

Тема 3.3 Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы: «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк). Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде.	6
Тема 3.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, панированные в различных панировках. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.	6
Тема 3.5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.	6
Тема 3.6. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Требования к безопасности хранения. Сроки хранения.	6
Тема программы 4. Осуществление приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		36
Тема 4.1 Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов из мяса	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса. Расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов.	6
Тема 4.2 Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов.	6

Тема 4.3 Приемы приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	6
Тема 4.4 Приготовление полуфабрикатов для блюд из свинины, баранины	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента из свинины и баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	
Тема 4.5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из птицы в охлажденном и замороженном виде. Сроки хранения.	6
Тема 4.6 Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Зачет	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи и кролика. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из дичи и кролика в охлажденном и замороженном виде. Сроки хранения. Зачет	6
Итого		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01

3.1. Для реализации программы учебной практики по ПМ.01 имеются следующие специальные помещения:

Учебная лаборатория по компетенции Поварское дело:

Стол производственный	1200X600X860
Пароконвектомат	с подставкой UNOX XEVC-0511-E1R
Весы настольные электронные (профессиональные)	Лабораторные ВК-3000.1
Плита индукционная	Электрическая Electrolux EKI 954901 W
Посуда (металлическая, керамическая)	
Столовые приборы	
Планетарный миксер	Gemlux GL-SM6140GR
Шкаф холодильный	МХМ Капри 0,5 СК
Стеллаж 4- уровневый	СтПЭ 800x500x1800 передвижной (каркас сварной-труба крашеная, 4 полки сплошные крашеные)
Блендер ручной погружной (блендер+ насадка измельчитель+насадка венчик+измельчитель с нижним ножом (чаша)+ стакан)	REDMOND RHB-2942
Шкаф шоковой заморозки	Абат 4-1/1
Кулер 19л (холодная/горячая вода)	Напольный SMixx 09 LD
Термометр инфракрасный	Elitech П 550, ОТ-50 ДО +550
Стол для презентации блюд	Раскладной "Прайм-2", цвет ясень шимо светлый ,900x600x745
Микроволновая печь	BBK23MWS-929M/BX/RU MG 23л. 900 Вт
Фритюрница	AIRHOT EF 4+4
Слайсер	GASTRORAG HBS-B200B-2
Стол производственный	С охлаждающим шкафом SN11/TN HICOLD (Камень), габариты 1390x600x850
Мясорубка	ARACH ATS8 220A
Блендер стационарный	Hurakan HKN-BLW2
Соковыжималка шнековая	SCARLETT SC-JE50S36
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Упаковщик вакуумный DZ-260
Кофемашина	Saeco Lirika plus
Ноутбук	HP 15-rb012ur, 15.6", AMD E2 9000e 1.5ГГц, 4Гб, 500Гб, AMD Radeon R2, Windows 10, 3LH12EA, черный
МФУ лазерное ч/б, А4	Brother DCP-L2500DR
Проектор	ViewSonic PA502SP
Экран для проектора	Digis Kontur-D DSKD-1104, 172x172 см, 1^1 напольный
Виртуальный практикум	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, ЭУМК СЭО 3,0
Виртуальный практикум	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, ЭУМК СЭО 3,0
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	МХМ Капри 0,5 Н

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной практики

Для реализации программы учебной практики библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные ресурсы:

3.2.1. Печатные издания:

Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.

Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.

Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.

Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6.

Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6.

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.

Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.

Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4.

Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с. - ISBN 978-5-394-02484-9.

Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7.

Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0.

Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5

Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108190-7.

Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под

- ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.
- Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.
- Башин, Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 126 с. - ISBN 978-5-16-102776-9.
- Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101118-8.
- Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.
- Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04078-8.
- Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.
- Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.
- Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В.Г.Федцов, - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 248 с.- ISBN 978-5-394-02782-6.
- Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.
- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.
- Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина и др. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 144 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011493-4.
- Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.
- Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-107976-8.
- Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 303 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4.
- Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.
- Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 36 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02738-3.
- Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К°, 2018. — 60 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02764-2.

Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 448 с. -(Высшее образование: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-004440-8.

Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.

Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.

Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

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].

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:

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

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

7. <http://znanium.com/>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.01 проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках программы учебной практики	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том 	

<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3.</p> <p>Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.4.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, обработка различными методами мяса, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 	

<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной</p>

применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>практике</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06.	– понимание значимости своей профессии	

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	