

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

« _____ » _____ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Семенова В.В., мастер производственного обучения.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Ошибка! Залкада не определена.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

13

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального модуля входящего в основную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанным видом деятельности (ВД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) в ходе освоения учебной практики обучающийся должен

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: – 102 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате изучения программы учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции.

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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие профессиональные
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 4.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестру	
			1 сем	
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 1, ОК 4, ОК 7.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6	6	
	Тема 1.1. Подготовка технологического оборудования, рабочего места для обработки сырья и полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	6	
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 1, ОК 4, ОК 7.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	96	96	
	Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	36	36	
	Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы	24	24	
	Тема 2.3. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	30	30	
	Дифференцированный зачет	6	6	
	Всего	102	102	

3.2 Содержание обучения по учебному плану

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
		Итого	1 сем
		102 ч. всего часов по уч. плану на УП	102 ч. всего часов по уч. плану на УП
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		6	6
Тема 1. Подготовка технологического оборудования, рабочего места для обработки сырья и полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Всего часов	6	6
	1. Освоение приемов подготовки технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	6	6
	Содержание Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), 		

	<p>организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (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 расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		96	96
	Всего часов	36	36
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание		
	Освоение приемов обработки и нарезки различными способами корнеплодов.	6	6
	Освоение приемов обработки и нарезки различными способами клубнеплодов.	6	6
	Освоение приемов обработки и нарезки различными способами клубнеплодов.	6	6
	Освоение приемов обработки и нарезки различными способами луковых и капустных овощей.	6	6
	Освоение приемов обработки и нарезки различными способами плодовых овощей.	6	6
	Освоение приемов подготовки к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов.	6	6

	<p>С одновременным освоением приемов оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Освоение приемов нарезки овощей вручную и механическим способом и их кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки овощей. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов</p> <p>Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Освоение приемов хранения обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обработанные овощи и грибы, удаление излишней горечи. Освоение приемов оценки качества обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом.</p>		
	Всего часов	24	24
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		
	Освоение приемов обработки различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	6	6
	Освоение приемов, разделки, приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, тушения, жарки и запекания.	6	6
	Освоение приемов приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё	6	6
	Освоение приемов обработки нерыбного водного сырья.	6	6

	<p>С одновременным освоением приемов организации рабочих мест, выбор оборудования, подбор инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации. Освоение приемов размораживания замороженной, вымачивание соленой рыбы и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, подготовка нерыбного водного сырья. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>Виды панировок Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Освоение приемов приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Освоение приемов охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанной рыбы и нерыбного водного сырья. Освоение приемов порционирования (комплектования) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p> <p>Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения. Оценивать качество обработанной рыбы и нерыбного водного сырья. Упаковывать на вынос или для транспортирования</p>		
	Всего часов	30	30
Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из	Содержание		
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов крупнокусковых, порционных и мелкокусковых из говядины и свинины, баранины.	6	6
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой и котлетной массы.	6	6
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.	6	6

них	Освоение приемов приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	6	6
	Освоение приемов приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из неё.	6	6
	<p>С одновременным освоением приемов органолептической оценки качества, безопасности мяса, мясного сырья. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p> <p>Освоение приемов охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных мяса, мясных продуктов. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>Освоение приемов хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Освоение приемов оценки качества обработанных мясных продуктов органолептическим способом. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Освоение приемов размораживания, обработки, подготовки различными способами домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке Освоение приемов порционирования (комплектования) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, упаковывание на вынос или для транспортирования.</p> <p>Способы и техника панирования, формования полуфабрикатов из птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		

	Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
	Дифференцированный зачет	6	6
	Итого	102	102

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики по ПМ.01 предполагает наличие лаборатории: Учебной кухни ресторана.

Оборудование учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный

Механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

слайсер;

планетарный миксер;

привод универсальный для взбивания;

Тепловое оборудование:

плиты электрические;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

фритюрница;

микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж;

моечная ванна двухсекционная.

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем,

инструментами, посудой:

рабочий стол;

функциональные емкости из нержавеющей стали;

набор разделочных досок;

подставка для разделочных досок;

мерный стакан;

венчик;

ложки;

миски из нержавеющей стали;

сито; сито конусообразное

лопатки (металлические, силиконовые);

половник

щипцы универсальные;

пинцет

нуазетные выемки.

ножи поварской тройки;

мусат для заточки ножей;

корзины для отходов;

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л

набор сотейников;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода

гриль сковорода;

ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

тарелки глубокие (различного объема);

тарелки плоские (различного диаметра);
блюдо прямоугольное;
соусники.

Расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов
пакеты для упаковки продуктов, шпагат,

Посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие, тарелки плоские, соусники

Технические средства обучения. В лаборатории учебной кухни ресторана оборудована зона инструктажа, оснащенная проектором, экраном, доской

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.

1. Дополнительные источники

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021). — Текст: непосредственный.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2023).

4. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ.01 проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля в 1 семестре 1 курса, 1 день в неделю по 6 часов в объеме 102 часа. Учебная практика проводится в образовательном учреждении.

Реализация рабочей программы учебной практики ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация рабочей программы учебной практики предусматривает наличие лаборатории: Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Учебная практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана ОУ.

Учебная практика по ПМ.01 заканчивается дифференцированным зачётом в 1 семестре на первом курсе, освоение основного вида деятельности и профессиональных компетенций

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5 Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных 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.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов обработки, творческое оформление и подготовки к реализации 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.	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, умением осуществлять приготовление, творческое оформление 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.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практической деятельности. Выполнение практических заданий по УП.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Выполнение практических заданий по УП.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Выполнение практических заданий по УП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе прохождения учебной практики.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Результаты аттестации по физической культуре. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Участие в соревнованиях, ведение здорового образа жизни.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических заданий по УП. Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Выполнение практических заданий по УП.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выполнение практических заданий по УП.