

**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 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург  
2024 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**Организация-разработчик:** СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

**Разработчик:** Медведева Н.В., преподаватель спецдисциплин.

**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	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2 Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы:

С целью овладения видом деятельности (ВД) Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен:

### **иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов

### **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **Знать**

- пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов для кулинарной продукции национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов для кулинарной продукции национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд; температурный режим и правила

их приготовления; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования\*

**уметь**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к полуфабрикатам для кулинарной продукции национальной кухни; выбирать производственный инвентарь и оборудование для их приготовления; оценивать качество готовых блюд.
- осуществлять приготовление полуфабрикатов и подготовку их к реализации для кулинарной продукции для здорового питания, детского питания и диетических блюд сложного ассортимента.\*

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 108 часов.**

**1.4. Количество часов из вариативной части: 36 часа на УП.01**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В результате изучения программы учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код ПК и ОК	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
ПК 1.1 – ПК 1.4	Раздел 2 . Ведение процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>108</b>			108	
	Тема 2.1 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов для изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации.	<b>18</b>			18	
	Тема 2.2. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы для изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации	<b>18</b>			18	
	Тема 2.3. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации	<b>6</b>			6	
	Тема 2.4 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации	<b>30</b>			30	
	Тема 2.5 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента подготовка к реализации. Дифференцированный зачет.	<b>36</b>			36	
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>			108	

### 3.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	1сем	2сем	3 сем	4 сем
		<i>108 ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>			<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	
<b>Раздел 1.</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
<b>Раздел 2.</b> Ведение процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>108</b>			<b>108</b>	
Тема 2.1 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов для изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации.	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>18</b>			18	
	Освоение приемов обработки овощей и грибов.	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов формования, подготовки овощей к фаршированию.	<b>6</b>			6	
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов из сырья для продукции различного ассортимента. Выбор современных методов приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Освоение приемов оценки качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.					

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
		<i>108 ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>			<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	
	Освоение приемов порционирования полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из экзотических и редких видов овощей, грибов с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Освоение приемов охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.					
Тема 2.2 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы для изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации.	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>18</b>			18	
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>			6	
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов из сырья для продукции различного ассортимента. Выбор современных методов приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Освоение приемов оценки качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Освоение приемов порционирования полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из экзотических и редких видов рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Освоение приемов охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.					

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	1сем	2сем	3 сем	4 сем
		<i>108 ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>			<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	
Тема 2.3 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации	<b>Всего часов</b>	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов обработки нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов из сырья для продукции различного ассортимента. Выбор современных методов приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Освоение приемов оценки качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	<b>6</b>			6	
Тема 2.4 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации.	<b>Всего часов</b>	<b>30</b>			30	
	Освоение приемов приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины.	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рубленной массы	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	<b>6</b>			6	
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к					

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	1сем	2сем	3 сем	4 сем
		<i>108 ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>			<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	
	реализации. Освоение приемов приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов из сырья для продукции различного ассортимента. Выбор современных методов приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Освоение приемов оценки качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Освоение приемов порционирования полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.					
Тема 2.5 Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка к реализации.	<b>Всего часов</b>	<b>36</b>			36	
	Освоение приемов приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы.	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы.	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы.	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	<b>6</b>			6	
	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	<b>6</b>			6	
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>6</b>			6	
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации.					

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого	1сем	2сем	3 сем	4 сем
		<i>108 ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>				<i>108 ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	Освоение приемов приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов из сырья для продукции различного ассортимента. Выбор современных методов приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Освоение приемов оценки качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* Освоение приемов порционирования полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из домашней птицы для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Освоение приемов охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.					
<b>ИТОГО</b>		<b>108</b>			<b>108</b>	
*Содержание добавлено за счет вариативной части в соответствии с профессиональными стандартами., в том числе 36 часов на вариативную часть для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» и ТО «Поварское дело»						

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории:

**Учебная кухня ресторана** (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

#### **Оснащение лаборатории**

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых блюд (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  
Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жарочный шкаф;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф; Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения:**

### **Основные источники:**

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования /И.П. Самородова.- 2-е изд.стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. 192с. – Текст: непосредственный.

### **Дополнительные 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.

2. 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.

3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студентов учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина – М.: Академия, 2016. – 240 с. – Текст: непосредственный.

4. 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).

5. 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: 22.04.2021).

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

### **интернет-источники:**

Рецепты. Andy Chef (Энди шеф): Блог о еде. – Хабаровск, 2013. – URL: <https://andychef.ru/about> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ПРОГОСЗАКАЗ. РФ : электронная информационная система [ГОСТы по услугам общественного питания]. – Таганрог, 2015. – URL: <https://прогосзаказ.рф/141/39524/91/4124/4130/9127.html> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ХАССП ЛИКБЕЗ: официальный сайт [Безопасность общественного питания] – Санкт-Петербург, 2006. – URL: <https://haccp-likbez.ru/normativnaja-dokumentacija-dlja-obshhepita> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

## **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса практики**

В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ.01 проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля в 3 семестре 2 курса по 1 дню в неделю по 6 часов, в объеме 108 часов;

Учебная практика проводится в образовательном учреждении.

Из вариатива на учебную практику добавлено 36 часов. Часы введены дополнительно в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» и ГО WSR «Поварское дело» для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта:

знать:

- пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента национальной кухни, здорового питания, детского питания

и диетических блюд, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд, температурный режим и правила их приготовления; правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.\*

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие продуктов, дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для их приготовления; осуществлять приготовление; оценивать качество полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента\*.

Учебная практика по ПМ 01. заканчивается дифференцированным зачетом в 3 семестре на 2 курсе. Дифференцированный зачет проходит в форме практической работы, устанавливающей освоение основного вида деятельности и профессиональных компетенций

#### **4.4. Кадровое обеспечение практики**

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) п. 1.5 ФГОС и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) п. 1.5 ФГОС, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

## 5.2. Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	