

Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум"

СОГЛАСОВАНО

Индивидуальный предприниматель
Карачёва Ольга Владимировна




О.В. Карачёва

«31» августа 2017 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Государственного автономного
профессионального
образовательного учреждения
Архангельской области
"Красноборский лесотехнический
техникум"




А.А. Панов

«31» августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Красноборск
2017

- Рабочая программа учебной практики разработана на основе
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом МОН РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569;
 - Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ от 18 апреля 2013 г., № 291;
 - Профессионального стандарта "Повар" утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум"

Разработчики:

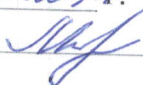
Мирзоева В.Е. - мастер производственного обучения ГАПОУ Архангельской области «Красноборский лесотехнический техникум»;

Федосеева Н.А. - мастер производственного обучения ГАПОУ Архангельской области «Красноборский лесотехнический техникум».

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум" по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Протокол № 10 от 19 июня 2017 г.

Председатель комиссии _____



В.Е. Мирзоева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида деятельности (ВД):

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

Учебная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание). Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

Учебная практика направлена на развитие практических умений и формирование у обучающихся первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС: ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по основным видам деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций и развитие общих компетенций по избранной профессии.

1.3. Количество часов на освоение учебной практики:

Всего - 72 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01 - 72 часа.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение обучающимися видов работ учебной практики, формирование профессиональных компетенций, развитие общих компетенций.

Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Код и наименование ПК	Требования к умениям и практическому опыту	Освоенные виды работ
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3 Проводить</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

	<p>приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>В подготовке, уборке рабочего места;</p> <p>подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии и инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>
--	--	--	--

Код ОК	Наименование ОК
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 языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей	Код ПК	Количество часов по ПМ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам	
1	2	3	4	5	
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК	72	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных п/ф.	36	
	1.1		Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования сырья, исходного материала для обработки сырья, приготовление п/ф в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	
	ПК			Тема 1.2 Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	24
	1.2				Промежуточная аттестация в форме зачета/диф. зачета
	ПК			МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных п/ф.	
	1.3		Тема 1.1 Приготовление и подготовка к реализации п/ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		18
	ПК				Тема 1.2 Приготовление и подготовка к реализации
1.4					

			п,ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
Всего часов				72

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Виды работ:	<p>1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>3.Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>4.Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>5.Способы сокращения потерь при</p>	

	обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	
--	---	--

МДК01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36 ч.	
Содержание			
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования сырья, исходного материала для обработки сырья, приготовление п/ф в соответствии с инструкциями и регламентами.	1	Инструктаж по пожарной безопасности и охране труда	6
	2	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, органолептическая оценка сырья	2 4
Тема 1.2 2 Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			30 1 5 6 6 6
Содержание			
Тема 1.2 2 Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	Инструктаж по пожарной безопасности и охране труда	30
	2	Обработка овощей и грибов	1
	3	Обработка рыбы, нерыбного водного сырья	5
	4	Первичная обработка мяса	6
	5	Обработка домашней птицы и кролика	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			6

МДК,01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36
Тема 1.1 Содержание		18

Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд из овощей и грибов, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	Инструктаж по пожарной безопасности и охране труда	1
	2	Обработка и нарезка овощей и грибов	5
	3	Подготовка и приготовление к реализации рыбы, нерыбного водного сырья	12
Тема 1.2 Приготовление и подготовка к реализации п/ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание		
	1	Подготовка и приготовление п/ф для блюд разнообразного ассортимента из мяса	12
	2	Приготовление и подготовка к реализации п/ф из мяса домашней птицы, дичи и кролика	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по профессиональному модулю			6
Всего часов:			72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Для реализация рабочей программы учебной практики имеются в наличии: Лаборатория № 1 «Учебный кулинарный цех», столовая «КЛТТ».

Оснащение:

1. Весы электронные МТ.
2. Весы ВНЦ РН – ЗЦ 13УМ
3. Овоскоп настольный ОН – 10
4. Микроволновая печь 20MWS – 712M/WB
5. Блендер КВН0604, КВН0605
6. Многофункциональный миксер EHDEVERSM-10|SM-15
7. Водонагреватель АТТ
8. Мясорубка «Белвар»
9. Холодильник «Атлант»
10. Электроплита «Норд»
11. Электроплита «GEFEST»
12. Эл. Чайник «Филипс» 4646/40
13. Эл. Плита ЭПТ – 2 ОЛИВИЯ – 2П
14. Вытяжка
15. Миксер «BOSCHMFQ – 3010»
16. Калькулятор
17. Эл.плиты ЭП – 2М, ПЭ – 0,17М
18. Эл.мясорубка МИМ – 300
19. Пищеварочный котел КПЭ – 100-1М
20. Эл.шкаф ЭШ – 3М
- 21.Картофелечистка МОК – 150
22. Шкаф холодильный ШХК – 800
- 23 Эл. Сковорода СЭЧ – 00.00.000РЭ
- 24.Измельчитель овощей «ГАММА- 5А»
25. Машина протирочная МПО – 1РЭ
26. Мармит эл. Сухого нагрева ПМЭС 70КМ – 60
27. Прилавок холодильный ПВВ(Н)70КМ – НШ – 02
28. Шкаф жарочно-пекарский ЭШП-3с(у)
29. Плакаты, муляжи, сборники рецептур
30. Водонагреватель
31. Морозильник «Бирюса»
- 32.Столы производственные 5 шт.
- 33.Стелаж для посуды
34. Кофемолка
35. Вакууматор
- 36.Плита индукционная 3 шт.
- 37.Протирочная машина МПОВ
38. Компьютер

Оснащение:

Кастрюли, тарелки, салатники, тазы, мерные емкости, ножи и столовые приборы, сита и дуршлаг, разливательные ложки, соусники, доски разделочные, сковороды, лопатки, толкушки, чайный набор, стаканы, противни, скалки, наборы для специй, сахарница, ковши, ведра, молоток для отбивания мяса, насадки, кондитерские мешки, термометр со щупом, венчики, шумовки, сушилки для посуды, стеллаж для сушки посуды, подносы, терки, скребки, кисти.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
- 12.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
- 13.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
- 14.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 15.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- 16.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- 17.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- 18.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- 19.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- 20.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
- 21.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
- 22.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.2.3 Дополнительные источники:

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.:

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Практика является обязательным разделом реализации профессионального модуля « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента». Она представляет собой виды учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. При реализации модуля в ГАПОУ АО КЛГТ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Освоение обучающимися профессиональных компетенций в процессе учебной практики в рамках профессиональных модулей проводится

рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует подготовке обучающихся концентрировано. Организация и условия проведения занятий на учебной и производственной практике регламентируется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ от 18 апреля 2013 г., № 291

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Руководство учебной практикой может осуществляться мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 -2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации, проводимой в форме дифференцированного зачета по профессиональному модулю.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной практики
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места, подбор, безопасно эксплуатируемого оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 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.</p>	<p>Практическая работа (Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ)</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Соблюдать требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; Пользоваться рецептурами, применять методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления</p>	<p>Практическая работа (Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ)</p>

	<p>полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Соблюдение мер безопасности при работе с электрооборудованием и инструментами.</p> <p>Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>Практическая работа (Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ)</p>
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации п/ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.</p> <p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>Практическая работа (Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ)</p>