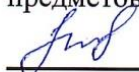


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КОМИССАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ-АГРОФИРМА»

РАССМОТРЕНО
Методическим объединением преподавателей
предметов спец дисциплин

 Т. А. Шестакова

Протокол № 1
от "28" 08 2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Старший мастер

 Г. А. Кузьменко

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР



 Я. В. Перькова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации выпускника Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения-2года10месяцев

пгт. Комиссаровка
2024г.

Разработана на основе ФГОС СПО, ОПОП и ПОП
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: Государственное образовательное учреждение
Среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики
«Комиссаровский колледж-агрофирма»

Составитель: Половинка Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики.....
2. Результаты освоения программы производственной практики.....
3. Структура и содержание программы производственной практики.....
4. Условия реализации программы производственной практики.....
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики.....

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** в соответствии с ФГОС СПО в части освоения квалификации «Повар, кондитер» и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовке.

Код ВПД	Наименование ВПД
ВПД	Приготовление блюд из овощей и грибов.
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, птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	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	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

С целью овладения видами профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики 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 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.

Производственная практика организуется колледжем.

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

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен иметь практический опыт:

ВПД	Требования к практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	<ul style="list-style-type: none">- Применения моющих и дезинфицирующих средств уборке рабочего места.- Соблюдения правил мытья кухонных ножей и острых предметов.

изделий разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами. - Соблюдения т./б при обработке овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи. - Соблюдения т./б при обработке овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи. - Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. - Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.
--------------------------------------	---

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ 01. -108 часов;

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.Результаты освоения рабочей программы производственной практики

Производственная практика по профессии:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Производственная практика по профилю профессии:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики по профилю профессии является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности, подбор и накопление материала для курсовой работы.

Код ВПД	Наименование ВПД
ВПД	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Код	Наименование результата обучения
ПК1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК1.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей.
ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Освоение общих компетенций(ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

3. Тематический план и содержание производственной практики

3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ (практический опыт из ФГОС)	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	108		1.Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
ПК 1.2.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей.				Тема 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	24
ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного				Тема 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного	24

водного сырья.				сырья.	
ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Промежуточная аттестация в форме зачета/ дифференцированного зачета.				Тема 4.Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	54

3.2. Содержание учебной практики

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

Код и наименование Профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		108	
Раздел 1.Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		6	
Тема 1.1. Организация рабочего места.	Ознакомление с производством. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	3

Раздел 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		24	
Тема 2.1. Приготовление блюд из отварных овощей и грибов.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из отварных овощей и картофеля, грибов. Подготовка посуды, инвентаря. Приготовление блюд из отварных овощей и грибов: картофель, морковь, свекла. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	6	3
Тема 2.2. Приготовление блюд из припущенных овощей и грибов.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из припущенных овощей и картофеля, грибов. Подготовка посуды, инвентаря. Приготовление припущенных овощей и грибов: капуста тушеная; свекла, тушенная в сметане или соусе; морковь, тушенная с рисом и черносливом; рагу из овощей; картофель, тушенный с луком и помидорами; рагу из овощей; капуста тушеная; свекла, тушенная в сметане или соусе. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	6	3
Тема 2.3. Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из запеченных овощей и картофеля, грибов. Подготовка посуды, инвентаря. Приготовление: картофельная запеканка; рулет картофельный; морковная или капустная запеканка; голубцы овощные; помидоры фаршированные. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	6	3

<p>Тема 2.4. Приготовление блюд из овощей и грибов жареных основным способом, жарки во фритюре, тушения.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд. Подготовка посуды, инвентаря. Приготовление блюд из жареных овощей и грибов: картофельные котлеты с грибами; жареная брокколи с грибами; постные картофельные колдуны с грибами; жареный картофель с грибами и сладким перцем. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3
<p>Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>		24	
<p>Тема 3.1. Механическая обработка и приготовление п/ф из рыбы для варки и припускания, запекания.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Подготовка посуды, инвентаря. Отработка практических навыков по приготовлению отварной рыбы: подготовка рыбы для варки, припускания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная. Тепловая обработка, оформление. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3

<p>Тема 3.2. Приготовление п/ф из рыбы для жарки основным способом и для жарки во фритюре.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Подготовка посуды, инвентаря. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из жареной рыбы: сочная жареная рыба в панировке; жареная рыба в сметанном кляре; жареная рыба в кляре на кефире с кабачком, картофелем и сыром. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3
<p>Тема 3.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Подготовка посуды, инвентаря. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями и позвоночником, с кожей и реберными костями Отработка практических навыков по приготовлению блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, тельное. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3
<p>Тема 3.4. Приготовление полуфабрикатов из водного нерыбного водного сырья.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Подготовка посуды, инвентаря. Обработка нерыбного водного сырья. Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: креветки с рисом и кари, крабы в молочном соусе. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3
<p>Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатовразнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		54	

<p>Тема 4.1. Приготовление п/ф из мяса : крупнокусковые из говядины, баранины (козлятины), свинины.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса. Подготовка посуды, инвентаря. Отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из мяса: ростбиф; грудинка жареная с кашей. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3
<p>Тема 4.2. Приготовление п/ф из мяса : порционные из говядины, свинины.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса. Подготовка посуды, инвентаря. Отработка практических навыков по приготовлению порционных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины: котлеты натуральные, Эскалоп, шашлык по-карски, шницель отбивной. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3
<p>Тема 4.3. Приготовление п/ф из мяса: мелкокусковые из говядины, свинины.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса. Подготовка посуды, инвентаря. Отработка практических навыков по приготовлению: мелкокусковых полуфабрикатов и из мяса говядины, свинины: поджарка, гуляш, плов. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3

<p>Тема 4.4 Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из говядины, свинины.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса. Подготовка посуды, инвентаря. Отработка практических навыков по приготовлению: полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы мяса: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля-кебаб, котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленные. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3
<p>Тема 4.5. Приготовление п/ф из домашней птицы :тушка, подготовленная для кулинарной обработки.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса. Подготовка посуды, инвентаря. Приготовление блюд: куры отварные, рагу, птица, рубленного мяса. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3
<p>Тема 4.6. Приготовление п/ф из домашней птицы: порционные (натуральные, панированные).</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из домашней птицы. Подготовка посуды, инвентаря. Приготовление блюд: котлета по-киевски ,котлеты пожарские, биточки рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3

<p>Тема 4.7. Приготовление п/ф из домашней птицы: фаршированные.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из мяса. Подготовка посуды, инвентаря. Приготовление блюд: котлета по-киевски, куриные рулетики, куриные грудки, фаршированные сыром и петрушкой. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3
<p>Тема 4.8. Приготовление п/ф из домашней птицы: мелкокусковые; рубленные.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из домашней птицы. Подготовка посуды, инвентаря. Приготовление блюд: рагу; птица, тушенная в соусе; куриное филе в кляре, курица в соевом маринаде, запечённая с картофелем и луком, курица под картофельной шубой. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	6	3
<p>Тема 4.9. Приготовление п/ф из домашней птицы: мелкокусковые; рубленные.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из домашней птицы. Подготовка посуды, инвентаря. Приготовление блюд: гуляш из курицы, курица в кисло-сладком соусе, шашлык из куриного филе, крылышки в горчичном соусе. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда). Дифференцированный зачет.</p>	6	3
	<p>Всего:</p>	<p>108</p>	

4. Условия реализации программы производственной практики

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы производственной практики производится на базе организации предприятия:

1. Оборудование:

- плита электрическая;
- производственные столы;
- моечная ванна;
- блендер;
- мясорубка;
- микроволновая печь;
- стеллаж;
- весы настольные и электрические;
- холодильное оборудование.

2. Инструменты и приспособления:

- функциональные емкости;
- разделочные доски;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- ножи, ножницы, пинцет;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор ситейников;
- набор сковород;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга и др.
- мерный стакан
- щипцы кулинарные универсальные

3. Средства обучения:

- комплект учебно-методической документации

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А, Татарская Л.Л. Кулинария М.: Изд. Центр «Академия», 2014.

2. Барановский В.А. Повар-технолог Ростов н /Д: «Феникс», 2008.

3. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я.. Повар. Практические основы профессиональной деятельности М.: Академкнига, 2007.
4. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара М.: Академкнига, 2008.
5. Сопина Л.Н. Практическое пособие для повара М.: Академкнига, 2009.
6. Барановский В.А., Шатун Л.Г. Повар/учебное пособие, 2007.

Дополнительные источники:

1. Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2006.
2. Титц О., Флориан Х.М. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2006.
3. Радионова И. Лучшие блюда из курицы и птицы М.: Эксмо, 2006.
4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. М.: Академия, 2007.
5. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы. М.: Академия, 2008.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2005.
7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. М.: Академия, 2006.

Интернет– ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://www.vkusno.kg>
3. <http://www.millionmenu.ru/>

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика проводится в организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки.

Оборудование предприятия и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Для обеспечения производственной практики разрабатывается комплекс средств обучения обеспечивающих обучающую деятельность мастера, преподавателя: опорные конспекты, индивидуальные занятия, комплекты технической и инструкционно-технологической документации.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуется рассредоточен чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной

безопасности соответствуют правилам и нормам.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения и руководители практики, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (видов профессиональной деятельности)

Колледж, реализующий подготовку по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации в период освоения программы производственной практики. Текущий контроль осуществляется совместно руководителем практики от учебного учреждения и руководителем практики от организации.

Руководителем практики от колледжа текущий контроль проводится во время проведения индивидуальных и групповых консультаций в форме устных опросов и наблюдения за выполнением практических (учебно-производственных) работ и индивидуальных заданий, а также при посещении обучающихся на рабочих местах в форме наблюдения за их деятельностью.

Руководителем практики от организации текущий контроль проводится в форме наблюдения за деятельностью студента-практиканта в процессе освоения основных видов профессиональной деятельности на рабочем месте и экспертного оценивания процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Результатом текущего контроля является ежедневное оценивание деятельности студента по пятибалльной шкале с занесением оценки в дневник по практике.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности осуществляется на квалификационном экзамене.

Квалификационный экзамен проводится в виде защиты отчета по производственной практике.

Условием положительной аттестации («вид профессиональной деятельности освоен») на квалификационном экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является:

- положительная аттестация по МДК (промежуточная аттестация);
- учебной практике (текущая и промежуточная аттестация);
- производственной практике (промежуточная аттестация);
- выполненная выпускная практическая квалификационная работа.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Контроль и оценка умений и практического опыта.

Результаты обучения (освоенный практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>ВПД</u></p> <p>- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Руководитель практики от колледжа: - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику.</p> <p>Руководитель практики от предприятия: - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике.</p>

Контроль и оценка освоения общих и профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Оценка практических действий на производственной практике.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска,	Оценка

	анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	практических действий на производственной практике.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Оценка практических действий на производственной практике.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Оценка практических действий на производственной практике.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка практических действий на учебной практике.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Оценка практических действий на производственной практике.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Оценка практических действий на производственной практике.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Оценка практических действий на производственной практике.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Оценка практических действий на производственной практике.

