



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области**  
**высшего образования**  
**«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»**  
**ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ**  
**(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 01.01**

**ПМ.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ**  
**ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**  
**РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии  
среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация: Повар <---> Кондитер**

2023г.

ОДОБРЕНА  
Методическим объединением  
профессионального цикла  
Протокол № 8  
от «26» апреля 2023 г.  
Председатель методического  
объединения  
Манжурова Т.Е.  
Манжурова Т.Е./  
«26» апреля 2023г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Педагогическим советом  
Енотаевского филиала  
ГАОУ АО ВО АГАСУ  
Протокол № 6  
от «27» апреля 2023 года

УТВЕРЖДЕНО  
Директор Енотаевского  
филиала ГАОУ АО ВО  
«АГАСУ».  
Кузнецова В.Г.  
Кузнецова В.Г./  
«27» апреля 2023г.



Составитель: мастер п/о Манжурова Т.Е. /Манжурова Т.Е./  
мастер п/о Никулина И.Б. /Никулина И.Б./

Рабочая программа разработана на основе требований:  
- Ф3 от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»  
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016  
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации  
Учебного плана на 2023-2027 уч.год

**Эксперты:**

**Техническая экспертиза:**

Методист Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Кондратьева Ю.И.  
(подпись)

**Содержательная экспертиза**

ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная  
школа-интернат», директор Стрелкова Н.И.  
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	4
2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики ПП.01.01. профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы по подготовке квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер одним из видов практической подготовки обучающихся.

## 1.2. Цели и задачи

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

В производственной практики перед обучающимися ставятся следующие задачи:

- обучение трудовым действиям, необходимым умениям для выполнения трудовых функций и необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- формирование практического опыта выполнения работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

## 1.3. Планируемые результаты

В результате изучения производственной практики ПП.01.01 по профессиональному модулю ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, обучающийся должен освоить основной вид деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.3.1. 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места;</li> <li>- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида,</li> </ul>

	<p>кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li> </ul> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.</p>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта, который выставляется руководителем практики.

#### **1.4. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися производственной практики в объеме 108 часов /3 недели в 2 семестре.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Вводное занятие</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	
	1   Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места.	1	ОК01– ОК 07
<b>Тема 1.1</b>  Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>101</b>	
	1   Оценка качества овощей грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	5	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.2
	2   Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей.	6	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.2
	3   Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов.	6	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.2
	4   Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов.	6	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.2
	5   Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.	12	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4
	6   Проверка органолептическим способом	12	ОК 01– ОК 11

	качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.		ПК1.1-ПК 1.4
7	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	12	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4
8	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	6	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4
9	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	6	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4
10	Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.	6	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4
11	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.	6	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4
12	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде.	6	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4
13	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде.	6	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4
14	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к	6	ОК 01– ОК 11



		безопасности хранения подготовленной дичи в охлажденном и замороженном виде.		ПК1.1-ПК 1.4
	15	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленной кролика в охлажденном и замороженном виде.	6	ОК 01– ОК 11 ПК1.1-ПК 1.4
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет		6	
<b>Всего</b>			<b>108</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса**

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.	

#### **3.2. Рекомендуемая литература**

**1.** Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.-192с.

**2.** Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240с

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2/А.Н.Мартинчик.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240с.

### **3.2.1 Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2013. — 496 с. — 978-5-394-01714-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980.html>

2. Бондарук А.М. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>

3. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Трухина. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 229 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

4. Амбражей И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.М. Амбражей. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 128 с. — 978-985-503-402-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67760.html>

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.

5. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

6. 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

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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>

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

<http://www.iprbookshop.ru>

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.

<https://academia-moscow.ru/reader/?id=294234>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	<b>Текущий контроль:</b> Экспертная оценка в рамках текущего контроля при выполнении практических работ на производственной практике.

инструкциями и регламентами	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> </ul> <p>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</li> </ul>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:	<b>Текущий контроль:</b> Экспертная оценка в рамках текущего контроля при выполнении

<p>сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления пообработке сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов</li> </ul>	<p>практических работ на производственной практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  – практических заданий на дифференцированном зачете;  - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>
--	---	---

	<p>требованиям рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</li> </ul>	
<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>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления по обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертная оценка в рамках текущего контроля при выполнении практических работ на производственной практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>

	<p>разделочных досок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</li> </ul>	
<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>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Экспертная оценка в рамках текущего контроля при выполнении практических работ на производственной практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических</p>

	<p>подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления по обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	<p>заданий на дифференцированном зачете;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</li> </ul>
--	---	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуса на вынос.</li> </ul>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических работ по производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете; экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических работ по производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете; экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>
ОК 03.	– актуальность используемой	

<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических работ по производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете; экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических работ по производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете; экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>
<p>ОК06. Проявлять гражданско-</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение</p>

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		<p>оценка в процессе выполнения заданий для практических работ по производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете; экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических работ по производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете; экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических работ по производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете; экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических работ по производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете; экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой</p>	<p>– адекватность понимания финансовой грамотности профессиональные сфере;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение</p>

<p>грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– правильно планировать предпринимательскую деятельность</p>	<p>оценка в процессе выполнения заданий для практических работ по производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете; экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>
--	---	--

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

Обучающийся (ся) на \_\_ курсе, группа П-\_\_ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

в объеме 108 часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Оценка результата освоения профессиональных компетенций

Виды работ	Коды проверяемых результатов			
	ПК	ОК	ПО, У, З	Оценка об освоении (освоил / не освоил)
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов соответствия сырья, основных продуктов дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	ПК 1.1-1.4.	ОК 01-07,09,11	ПО-1, У-1, З-1	
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	ПК 1.1 - 1.4	ОК 01-07,09,11	ПО-1, У-1, З-1	
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	ПК 1.1 -1.4	ОК 01-07,09,11	ПО-1, У-1, З-1	
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами	ПК 1.1. ПК 1.2.	ОК 01-07,09,11	ПО-1, У-1, З-1	
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.	ПК 1.1,ПК1.3.	ОК 01-07,09,11	ПО-1, У-1, З-1	
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование),упаковка для отпуска вынос, транспортирования.	ПК 1.1,ПК 1.4	ОК 01-07,09,11	ПО-1, У-1, З-1	

7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	ПК 1.1 ПК 1.3	ОК 01-07,09,11	ПО-1, У-1, З-1	
8. Порционирование(комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	ПК 1.1.-1.4	ОК 01-07,09,11	ПО-1, У-1, З-1	
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	ПК 1.1.-1.4	ОК 01-07,09,11	ПО-1, У-1, З-1	
Дифференцированный зачёт	ПК 1.1.-1.4	ОК 01-07,09,11	ПО-1, У-1, З-1	( оценка)





## Оценка результата освоения общих компетенций

Код и содержание компетенции	1	2	3	4
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Самостоятельно выбирает и принимает возможные способы решения профессиональных задач в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создает при этом новые правила и алгоритмы действий.	Самостоятельно выбирает и принимает возможные способы решения профессиональных задач в типовых ситуациях и ситуациях повышенной сложности.	С трудом находит и принимает возможные способы решения профессиональных задач в типовых ситуациях.	Не умеет самостоятельно выбирать возможные способы решения профессиональных задач в типовых ситуациях
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Показал(а) себя высококомпетентным во всех областях профессиональной деятельности.	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Имеет слабые навыки осуществления поиска, анализа и систематизации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Не имеет навыков осуществления поиска, анализа и систематизации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Всегда высоко самоорганизован(а). Систематически планирует собственную учебную деятельность и действует в соответствии с планом..	Не было причин для жалоб	Случалась незначительная самонеорганизованность	Частые и серьезные замечания и плохой исполнитель не умеет определять уровень самооценки и уровень притязаний
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	Хорошо освоился(лась) и не было проблем	Редко возникают проблемы и хорошая дисциплина	Иногда возникают проблемы.	Плохая дисциплина и вызывающее поведение, дурное влияние на других.

клиентами.				
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно и аргументированно, легко излагает мысли как в письменной форме, так и устно.	Умеет вести деловой разговор с соблюдением этики делового общения и деловую переписку на государственном языке Российской Федерации.	С трудом осуществляет изложение мыслей в письменной форме. Речь несвязная, неаргументированная.	Не умеет грамотно излагать мысли, как устно так и письменно
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Грамотная аргументация важности защиты финансовых интересов предприятия и государства, проявление активной жизненной позиции.	Проявляет активную жизненную позицию, общается в коллективе в соответствии с общепринятыми и нормами поведения.	Не стремится к общению в коллективе, неохотно отстаивает свою жизненную позицию и интересы коллектив.	Не умеет грамотно отстаивать и защищать интересы предприятия. Не имеет активную жизненную позицию.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрирует рачительное отношение к ресурсам (экономно использует бумагу, канцелярские товары и др.)	Демонстрирует ровное отношение к ресурсам (если требуется экономно использует бумагу, канцелярские товары и др.)	Демонстрирует безразличное отношение к ресурсам (не всегда экономно использует бумагу, канцелярские товары и др.)	Демонстрирует небрежное отношение к ресурсам (не экономно использует бумагу, канцелярские товары и др.)
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	Участвует в проведении физкультурных пауз при работе за компьютером	Участвует в проведении физкультурных пауз по необходимости	Участвует в проведении физкультурных пауз крайне редко	Демонстративно не участвует в проведении физкультурных пауз

здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности				
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Постоянно использует ИКТ	Использует ИКТ по необходимости	Использует ИКТ крайне редко	ИКТ не использует в следствие не освоенности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует умение понимать и применять законодательно-нормативные документы, профессиональную литературу, разъяснения и информацию компетентных органов, типовые формы и документы.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках по необходимости	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках крайне редко.	Не умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умело использует знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Использует знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере по необходимости	Использует знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере крайне редко.	Не умеет использовать знания по финансовой грамотности, не проявляет интереса к планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.

Руководитель практики \_\_\_\_\_

подпись ФИО

дата \_\_\_\_\_