

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

2021 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский автомеханический техникум им. И.И. Лепсе»

Разработчики:

Суменкова И.В., мастер производственного обучения

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. Применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

Личностные результаты реализации

программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативноправовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- ведения расчетов с потребителями

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 90

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тема урока по учебной практике	Содержание учебного материала	Объем часов
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы. Хранить	18

	обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов.	
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы	Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	24
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных, мяса, мясных продуктов органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов. Хранить обработанные мясо, мясные продукты. и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	24
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Оценивать качество обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанные домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде	18
	Дифференцированный зачет. Выполнение комплексной работы.	6

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики предполагает наличие лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Учебная кухня ресторана

Оборудование

1. Термометр точное измерение Garin IT-1 инфракрасный - 1 шт
2. Вакуумный упаковщик Hurakan HKN-VAC400V2 - 1шт
3. Дегидратор-сушилка AirHot FD-6 - 1шт
4. Микроволновая печь (СВЧ) Hurakan HKN-WP900 23 л - 1 шт
5. Миксер планетарный Gemlux GL-SM5W (1000Вт) белый объем чаши 5 л - 1 шт
6. Мясорубка электрическая Viatto -1шт
7. Пароконвектомат UNOX XV 393 - 1 шт
8. Плита индукционная AirHot IP3500 D1 - 1 шт
9. Плита индукционная AirHot IP3500 D2 - 1 шт
10. Слайсер AirHot SL-220 -1 шт
11. Блендер настольный (стационарный) Hurakan HKN-BLW2 - 1 шт
12. Блендер погружной Caso многофункциональный HB 1000 - 1 шт
13. Аэрограф с компрессором кондитерский - 1 шт
14. Весы электронные порционные Mas MSC-25 - 1 шт
15. Термометр складной водонепроницаемый пищевой TROTEC BP2F - 1 шт
16. Соковыжималка шнековая Viatto VA-Sj2013

Кухонная мебель

1. Стол разделочный с бортом СРТ-О 1500х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
2. Стол разделочный с бортом СРТ-О 1200х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
3. Стол разделочный с бортом СРТ-О 800х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 1 шт.
4. Ванна моечная 1-секционная с бортом ВМТ-О 530х530-870 (440х385х300) - 2 шт.
5. Стеллаж-шпилька – 2 шт.

Инструменты, инвентарь, посуда

1. Весы цифровые 0,1\500г для молекулярной кухни - 1 шт
2. Кольцо для выпечки перфорированное d = 8 см, h = 2 см - 6 шт
3. Набор щипцов для кондитерских изделий, пластик (3шт.) - 2 шт
4. Разделитель для яйца, пластик - 1 шт.
5. Форма силиконовая JSC2877 «Полусфера» 70 мм, 6 ячеек - 2 шт
6. Факел для карамелизации (горелка), «Любитель» 12 см - 2 шт
7. Форма силиконовая 2423 Gem100 3D, 8 ячеек, копия Китай - 4 шт
8. Венчик 25 см 16 спиц\8 петель - 1 шт
9. Доска разделочная 600х400х18 мм - 6 шт

10. Кувшин мерный 0,5 л - 1 шт
11. Лопатка силиконовая 22 см - 3 шт.
12. Миска 2,6л D26 см. нержавеющей сталь, глубокая - 6 шт.
13. Ножницы кухонные 1 шт.
14. Сито 26 см нерж. сталь - 1 шт
15. Сковорода - 254 см H5см, нерж. сталь, антипригарное покрытие - 1 шт
16. Сковорода 28 см H5 см нерж. сталь - 1 шт
17. Сотейник 0,86 л D14 см, H5 см, нерж. сталь с крышкой - 1 шт
18. Соусник 60 мл - 3 шт
19. стакан общепит 100 мл - 6 шт
20. Таймер электронный - 2 шт
21. Тарелка для пасты 27 см 350 мл - 3 шт
22. Тарелка мелкая - 30,5 см - 6 шт
23. *Миска 6,5" 160мм TRIANON (D6883, 50065) - 4 шт
24. Шумовка нерж. ручка 20 см "Luxstahl" (C4-01) - 2 шт
25. Ложка для мороженого d=4 см с выталкивателем, ручка нерж (RGS-8156) - 2 шт
26. Молоток 460 г для отбивания мяса алюм. (1008) - 2 шт
27. Миска 16 см 600мл нерж. (RGS-3020) - 6 шт
28. Миска 20 см 1,2л нерж. (RGS-3020) - 2 шт
29. Кастрюля 2 л нерж. тройное дно d=190 h=80, индукция "Luxstahl" - 2 шт
30. Кастрюля 3л нерж. тройное дно d=215 h=95 индукция "Luxstahl" - 2 шт
31. Кастрюля 5 л нерж. тройное дно d=235 h=130 индукция "Luxstahl" - 2 шт
32. Сито d=250 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-C) - 1 шт
33. Сито d=220 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-D) - 1 шт
34. Скалка l=50 см d=7 см бук - 2 шт
35. Венчик 16" 40 см нерж. 12 спиц - 3 шт
36. Сотейник 1,2 л нерж. тройное дно d=160 h=60, индукция "Luxstahl" - 4 шт
37. Гастроемкость 1\2x1" 327x265x20 Luxstahl - 4 шт
38. Гастроемкость 1\9x2,5" 176x109x65 Luxstahl - 4 шт
39. Гастроемкость 1\1x2,5" 530x325x65 Luxstahl - 4 шт
40. Гастроемкость 1\2x2,5" 327x265x65 Luxstahl - 2 шт
41. Гастроемкость 1\3x2,5" 327x176x65 Luxstahl - 2 шт
42. Гастроемкость 1\6x2,5" 176x164x65 Luxstahl - 4 шт
43. Гастроемкость 1/1x1" 530x325x20 Luxstahl - 6 шт
44. Доска разделочная 600x400x18 белая пропилен - 1 шт
45. Доска разделочная 600x400x18 коричневая пропилен - 1 шт
46. Доска разделочная 600x400x18 зеленая пропилен - 1 шт
47. Доска разделочная 600x400x18 жёлтая пропилен - 1 шт
48. Доска разделочная 600x400x18 синяя пропилен - 1 шт
49. Доска разделочная 600x400x18 красная пропилен - 1 шт
50. Подставка для досок 270x300x270 нерж. - 1 шт
51. Коврик силиконовый с разметкой 38x28x0,09 см. (93-SI-CU-05) - 3 шт
52. Кисть кондитерская ширина 3 см (NH9836) - 2 шт
53. Скребок кондитерский 150x110 мм твердый пластик (RTF 1, 50RTF 1) - 2 шт
54. Щипцы универсальные пластик 9" 22,5 см (плоские лопатки, рифленные внутри, цветные) (P-007) - 4 шт

55. Половник 0,25 л ручка нерж. Luxstahl" (№4) - 1 шт
56. НОЖ поварской 8" 200мм Medium Luxstahl (ZJ-QMB319) - 2 шт
57. НОЖ универсальный 5,5" 138мм Master Luxstahl (XF-РОМ104) - 2 шт
58. НОЖ разделочный 6" 150 мм Medium Luxstahl (ZJ QMB303) - 2 шт
59. Лопатка L=25 см кулинарная силикон (SL400) - 6 шт
60. Терка 23 см нерж. четырехгранная (93-АС-GR-22) - 2 шт
61. Гастроемкость 2\3x1,5" 327x353x40 Luxstahl - 2 шт
62. Гастроемкость 1\3x1,5" 327x176x40 Luxstahl - 4 шт
63. Набор насадок кондитерских 10 шт. d=50мм h= 30мм - 2 шт
64. Лопатка L=30см бамбук овальная (FJ102) - 2 шт
65. Лопатка 8" 200мм кондитерская изогнутая Master Luxstahl (HP-РОМ629) - 2 шт
66. Сковорода d=240\50 нерж. тройное дно индукция "Luxstahl" (C24131) - 4 шт
67. Овощечистка ширина 6см. ручка пластик ARDIGAS (06501),06500) - 2 шт
68. Рукавица 29 см силикон (SL605) - 4 шт
69. Кувшин мерный пластмас. (PT1145) - 1 шт
70. Диспенсер для соуса белый (соусник) 375 мл (ДС - 375) - 4 шт.

Оснащенные базы практики.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. 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. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
10. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия, 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-6068-5
11. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – М.: Издательский центр «Академия, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-7553-5

1.2.2. 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>

1.2.3. Дополнительные источники:

1. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов пригот. и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия, 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-6068-5 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL : <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/296431/>
1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – М.: Издательский центр «Академия, 2022. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-9545-8 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/479118/>

3.3. Общие требования к организации учебной практики.

Учебная практика реализуется в лаборатории «Учебная кухня ресторана» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов). Обучающимся оказывается консультативная помощь в процессе прохождения учебной практики, в том числе с привлечением внешних консультантов — работников пищевого производства. Деятельность каждого обучающегося в процессе прохождения учебной практики оценивается по пятибалльной системе с выставлением отметок в журнал учета учебной практики. По окончании практики проводится дифференцированный зачет в форме комплексной (проверочной) работы.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий, комплексной (проверочной) работы

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
--	--

подготовки, уборки рабочего места;	<p>Качественное выполнение обучающимися учебно-производственных заданий. Оценка качества выполнения комплексной (проверочной) работы на дифференцированном зачете по учебной практике. Квалификационный экзамен по модулю.</p>
подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	
оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	
оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	
составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;	
приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	
подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
ведения расчетов с потребителями	