**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж*»*  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В. Колесник  
«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

# ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

**специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

**Керчь, 2024 г.**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе:

-Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями);

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делоот 9 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020);

-Положение об практической подготовки обучающихся, ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

-Положение о производственной практике обучающихся осваивающих профессиональные программы специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж».

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчики: Иванова Татьяна Федоровна, преподаватель

Эксперт от работодателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Беспалова Юлия Владимировна,

директор ИП Беспалова Ю.В.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК профессиональных

дисциплин сферы обслуживания

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_2024 г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  на заседании методического совета  ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  Протокол №\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_2024г.  Председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Казак | СОГЛАСОВАНО  Представитель работодателя  Директор ИП. Беспалова Ю.В.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024г. |

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| 1 | Паспорт рабочей программы производственной практики | 4 |
| 2 | Результаты освоения программы производственной практики | 4 |
| 3 | Тематический план и содержание производственной практики | 7 |
| 4 | Условия реализации программы производственной практики | 16 |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | 17 |
|  |  |  |

**1. ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

* 1. **Область применения программы**:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов дляблюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами .

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

# 1.2.Место проведения производственной практики в структуре основнойпрофессиональной образовательной программы: профессиональный цикл. ПМ 01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**1.3. Цели и задачи производственной практики:**формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ОПОП СПО по виду деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности43.02.15.Поварское и кондитерское дело.

**1.4. Форма аттестации** дифференцированный зачет

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной обучающийся должен уметь:

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

**2.2**.**Результаты освоения рабочей программы производственной практики**

Результатом освоения рабочей программы производственной практикипо профилю специальности 43.02.05 Поварское и кондитерское дело является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ОПОП СПО по виду деятельности (ВД):Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов дляблюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ОК 01 | Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,применительнокразличнымконтекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнениязадач профессиональнойдеятельности |
| ОК 03 | Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеиличностноеразвитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,руководством,клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетомособенностейсоциального и культурногоконтекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведениена основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандартыантикоррупционногоповедения. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды,ресурсосбережению, эффективнодействоватьвчрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья впроцессепрофессиональнойдеятельностииподдержаниянеобходимогоуровняфизическойподготовленности. |
| ОК 09 | Использоватьинформационныетехнологиивпрофессиональнойдеятельности. |
| ОК10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК11 | Использоватьзнанияпофинансовойграмотности,планироватьпредпринимательскуюдеятельностьвпрофессиональнойсфере |
| ПК1.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК1.3. | Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики 144ч**

Практика в полном объеме реализуется в форме практической подготовки.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов** | **Производственная практика,**  часов |
| ПК 1.1.-1.4. | **Раздел 1ПМ 01**  Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 144 |  |
| ПК 1.1.-1.4 | **Раздел 2 ПМ01**  Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | 147 | 72 |

**3.2. Содержание  производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебных занятий** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1.Организация процессов приготовления и подготовки реализации, презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |  | 8 |  |
| **МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** |  |  |  |
| Виды работ:  1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  2.Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  3.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.  4.Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.  5.Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование(комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  6.Организация хранения 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  7.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно- гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).  8.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 9.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос и презентации**/** |  |  |  |
| **Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | Содержание: | 2 | 2 |
| 1.Ознакомление с классификацией, ассортиментом полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. актуальными направлениями в разработке и совершенствовании ассортимента.  2. Ознакомление с международными терминами, понятиями в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе  2. Изучение правил адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента |
| **Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них** | Содержание:  1.Изучение технологических принципов производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов  Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требованийСанПиН  2.Изучение способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | 2 | 2 |
| **Тема 1.3.**  **Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов** | Содержание: | 4 | 2 |
| 1.Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. 2.Расчет потребности в сырье, продуктах, материалах  3. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. |
| **Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** |  | 64 |  |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** |  |  |  |
| Виды работ:  1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  2.Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  3.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.  4.Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.  5.Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  6.Организация хранения 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  7.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно- гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).  8.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 9.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос и презентации/ |  |  |  |
| **Тема 2.1.**  **Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов** | Содержание: | 8 | 2 |
| 1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.  Ознакомление с предприятием и правилами внутреннего распорядка.  Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Подготовка сырья к производству  2. Механическая кулинарная обработка и подготовка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля;побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических иредких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. 3.Замачивание сушеных грибов типашиитаке, сморчки.  4. Правила перевязки артишоков и спаржи..  5.Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей и полуфабрикатов.  Упаковка на вынос или для транспортирования. |  |
| **Тема 2.2.**  **Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы** | Содержание: | 8 |  |
| 1.Обеспечение качества и хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции  2.Обработки и подготовка, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.  3. Обработка рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.  4.Охлаждение, замораживание, хранение обработанного сырья | 2 |
| **Тема 2.3.Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента** | Содержание: | 8 |  |
| 1.Выбор моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. 2.Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.  3.Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных: омаров,лангустов,норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. | 2 |
| **Тема 2.4Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд. кулинарных изделий сложного ассортимента** | Содержание: | 8 |  |
| 1.Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы  2.Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.  3.Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. 4.Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного. | 2 |
| **Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных** | Содержание: | 8 |  |
| 1.Оценка качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.  2.Механическая обработка мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных.  3.Хранение тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.  4. Выбор и проведение обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.  5.Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.  6. Замораживание, вакуумирование, охлаждение, хранение. | 2 |
| **Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов их мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | Содержание: | 8 |  |
| 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности  2. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).  3. Использование актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  4. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.  5. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  6. Безопасное хранение подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. | 2 |
| **Тема 2.7**  **Обработка и подготовка пернатой дичи** | Содержание: | 8 |  |
| 1.Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.  2. Обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов.  3. Охлаждение, замораживание, упаковка, хранение подготовленного мяса пернатой дичи. | 2 |
|  |
| **Тема 2.8**  **Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | 1.Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи.  2.Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.  3. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного  ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов) | 6 |  |
| 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 2 |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственной практики осуществляется на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием, куда направляются студенты.

Оснащение: овощной цех

1.Оборудование: картофелечистка, овощерезка, холодильное оборудование, весовое оборудование, моечные ванны, столы производственные, стеллажи,

водонагреватель;

2.Инструменты, приспособления, посуда, инвентарь: разделочные доски OC,

ножи, ручные овощечистки, ножи для нарезки овощей OC, набор фигурных карбовочных ножей, шинковки, терки, кастрюли, сетки для ополаскивания овощей.

3. Средства обучения: рабочие места для обучающихся, комплект технологических и калькуляционных карт, наряд заказов, меню,в соответствии с перечнем выпускаемой продукции предприятия.

Оснащение: мясной цех.

1.Оборудование: холодильное оборудование, морозильное оборудование, электрическая мясорубка, весовое оборудование, столы производственные шириной не менее 1 м, ванны моечные, производственные столы со встроенными ваннами, рыхлители мяса, водонагреватель, передвижные стеллажи, колода для разруба мяса.

2.Инструменты и приспособления: кольчужные перчатки, тележки передвижные, пинцеты, ножи МС, разделочные доски МС, контейнеры, емкости для продуктов, топоры, ручные рыхлители мяса.

3.Средства обучения:рабочие места для обучающихся, комплект технологических и калькуляционных карт, наряд заказов, меню,в соответствии с перечнем выпускаемой продукции предприятия.

Оснащение:Рыбный цех.

1.Оборудование: холодильное оборудование, морозильное оборудование, электрическая мясорубка, весовое оборудование,столы производственные бортовые, мясорубка, передвижные стеллажи, фаршемешалка, ванны моечные многосекционные, водонагреватель.

2.Инструменты и приспособления: кольчужные перчатки, гастрономические емкости с дренажем, ножи, разделочные доски РС, контейнеры, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, ручные рыхлители.

3.Средства обучения:рабочие места для обучающихся, комплект технологических и калькуляционных карт, наряд заказов, меню,в соответствии с перечнем выпускаемой продукции предприятия, информационное обеспечение.

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится преподавателями профессионального цикла в рамках каждого профессионального модуля: концентрированно.

**4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителемпрактики, закрепленным за обучающимися на период производственной практики на предприятии.

В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей, обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимент | **Знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  правила составления заявок на продукты  **Уметь:** разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции |