

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»



«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
« 18 » _____ 2021 г.

«Согласовано»
Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова
« 18 » _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01

**ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от «24» 05 2021 г

Председатель МК _____ Н.В Зайцева

Рабочая программа производственной практики ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 года № 1565.

43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики: Сомсикова А.В. –мастер производственного обучения ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 5 от 28.05. 2021 г.

© Сомсикова А.В. - мастер производственного обучения
ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является частью примерной основной образовательной программы, составленной в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело .

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессионального стандарта «Повар» и международных требований к подготовке повара по компетенции «Поварское дело» движения WorldSkillsRussia.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения программы производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения производственной практики должен:

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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения Worldskills Russia, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Обучающийся, освоивший программу производственной практики по профессии СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Обучающийся, освоивший программу производственной практики по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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 реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики – 72 часа

3. Структура и содержание производственной практики

2.1. Тематический план и содержание производственной практики профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
ПП 01 по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72	
РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		12	
Тема 1.1. Организация процесса подготовки овощей, плодов и грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	Уровень освоения	12
	Технологический процесс механической обработки овощей и грибов (приемка, кратковременное хранение, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезание).	3	6
	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции.	3	6
РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ И РАКООБРАЗНЫХ		12	
Тема 2.1. Организация процесса подготовки рыбы, нерыбных морепродуктов, ракообразных и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	Уровень освоения	12
	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных (оттаивание, вымачивание, очистка, разделка).	3	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (порционные, мелкокусковые, изделия из котлетной и кнельной массы) для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов и ракообразных для сложной кулинарной продукции.	3	6
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА		18	
Тема 3.1. Организация процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной	Содержание	Уровень освоения	6
	Механическая кулинарная обработка мяса (размораживание, обмывание, обсушивание,	3	6

кулинарной продукции	деление на части, обвалка, жиловка и зачистка). Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из мяса говядины и телятины для сложной кулинарной продукции.		
	Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из мяса свинины и баранины для сложной кулинарной продукции.	3	6
	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов говядины, телятины, свинины и баранины для сложной кулинарной продукции.	3	6
РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ И КРОЛИКА			6
Тема 4.1. Организация процесса подготовки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	Уровень освоения	18
	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика (размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, промывание, обсушивание).	3	6
	Приготовление полуфабрикатов (целые тушки, подготовленные к тепловой обработке; порционные, мелкокусковые, рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции.	3	6
	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции.	3	6
ЭКЗАМЕН			12

4. Условия реализации программы производственной практики

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров с ГБПОУ КМТТ.

Оборудование:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Машина для вакуумной упаковки;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, посуда:

производственные столы;

функциональные емкости из нержавеющей стали;

набор разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

ложки;

миски из нержавеющей стали;

сито;

лопатки (металлические, силиконовые);

щипцы универсальные;

ножи поварской тройки;

корзины для отходов;

набор кастрюль;

набор сотейников;

набор сковород;

стрейч пленка для пищевых продуктов;

пергамент, фольга;

контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

тарелки глубокие (различного объема);

тарелки плоские (различного диаметра);

блюдо прямоугольное.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гасстроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки).

Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные):

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья[Электронный ресурс]/М.В.Володина .-3-е изд. –М: Издательский центр «Академия»,2015.-Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=165049>.- (Дата обращения:11.01.2018)
2. Дубровская, Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум/Н.И.Дубровская.-4-е изд.- М.:Издательский центр "Академия", 2014.-Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94421/>.- (Дата обращения:17.01.2018)
3. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст]/Т.А.Качурина.-7-е изд., стер.-М.:Издательский центр "Академия", 2014 .-Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/93514/>.- (Дата обращения:17.01.2018)
4. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь/Т.А,Качурина.- 9-е изд., стер.-М.:Издательский центр "Академия", 2014.-Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94513/>.- (Дата обращения:17.01.2018)
5. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь[Электронный ресурс]/Т.А.Качурина.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 .- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383>.- (Дата обращения:11.01.2018)
6. Козлова, С.Н., Кулинарная характеристика блюд / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина; Допущено Минобразования России в качестве учебного пособия для НПО.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2007.-192с.
7. Леонова,И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли[Электронный ресурс]/ Леонова И.Б.- М.:Издательский центр "Академия", 2013.- Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/48162/>.- (Дата обращения:17.01.2018)
8. Матюхина,З.П. Товароведение пищевых продуктов[Электронный ресурс]/З.П.Матюхина.- 6-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2015.- Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/164328/>.- (Дата обращения:12.01.2018)
9. Матюхина,З.П. Товароведение пищевых продуктов:Рабочая тетрадь[Электронный ресурс]/З.П.Матюхина,Т.А.Лаушкина.-3-е изд.,стер.- М.:Издательский центр "Академия",2014.- Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94383/>.- (Дата обращения:12.01.2018)
10. Шильман ,Л.З. Технологические процессы предприятий питания[Электронный ресурс]/Л.З.Шильман .-5-е изд. –М.: Издательский центр «Академия»,2014 .- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=128130>.- (Дата обращения:11.01.2018)

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Москва : КНОРУС, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/И.П.Самородова.-4-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2016.-192с.
3. Самородова,И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования[Электронный ресурс]/И.П,Самородова.-3-е изд.,стер.- М.:Издательский центр "Академия",2015.- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/165051/>.- (Дата обращения:12.01.2018)

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение в процессе производственной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных 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.	Наблюдение в процессе производственной практики за выполнением приёмов обработки, творческое оформления и подготовки к реализации овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе производственной практики, умением осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение в процессе производственной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе производственной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практической деятельности. Выполнение практических заданий по ПП.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Выполнение практических заданий по ПП. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист по итогам прохождения ПП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнения презентаций.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов практической деятельности. Выполнение практических заданий по ПП.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной	Выполнение практических заданий по ПП. Результаты выполнения заданий (представленная

деятельности.	информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Выполнение практических заданий по ПП. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение практических заданий по ПП. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП.

Текущий контроль результатов освоения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

5. Критерии оценки производственной практики

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы производственной практики и предоставлении отчетной документации.

6. Реализация программы производственной практики с использованием дистанционных технологий обучения

Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий предполагает собой взаимодействие педагога и студента между собой на расстоянии и отражает все присущие учебному процессу компоненты (цели, содержание, методы, организационные формы, средства обучения) и реализуемое через интернет-технологии или другими средствами, предусматривающие интерактивность.

Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий предполагает наличие персональных компьютеров или смартфонов с выходом в интернет, как у студентов, так и у педагога.

На основании статьи Федерального закона от 8 июля 2020 года №164-ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» при условии возникновения отдельных чрезвычайных ситуаций (закрытие отдельной группы или всего учебного заведения на карантин) изучение образовательной программы производственной практики по ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в объеме 30% (24 часа).

Остальной объем – это выполнение приемов обработки и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, когда студентам необходимо присутствовать в лаборатории, оснащённой новым и современным оборудованием, необходимым для отработки навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента, а именно: слайсер, пароконвектомат, конвекционная печь, индукционная плита, шкаф шоковой заморозки, взбивальная машина, соковыжималка и другое современное технологическое оборудование и инвентарь.

При изучении программы возможны применение следующих электронных ресурсов и образовательных платформ:

- социальная сеть «ВКонтакте»;
- платформа для организации аудио и видеоконференций «Zoom»;
- онлайн-сервис для создания форм обратной связи, онлайн-тестирований и опросов «Google Forms»;
- программное обеспечение, обеспечивающее текстовую, голосовую и видеосвязь через Интернет «Skype»;
- электронная библиотечная система «BOOK.RU».

