Министерство образования Красноярского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 «Красноярский аграрный техникум»

РАССМОТРЕНО:

На заседании цикловой комиссии

Экономико-правовых дисциплин

ПРОТОКОЛ №\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.

Председатель комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.И. Путинцев

ПРОТОКОЛ методического совета

№\_\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

 Заместитель директора по учебной

 работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.М. Тимофеева

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г.

|  |
| --- |
|  |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

 выполнения выпускных практических квалификационных работ

обучающихся Сухобузимского филиала

Профессия 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Преподаватель: Л.А.Бойко

Красноярск 2023 г.

Методические рекомендации составлены на основе:

Адаптированных рабочих программ учебных дисциплин: ОП 2.2 « Товароведение пищевых продуктов», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», Организация производства ПОП». Кулинария», «Оборудование ПОП», «Основы калькуляции и учёта», основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессии:12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», утвержденнойзаместителем директора по учебно-методической работе;

Составители:

Бойко Лариса Александровна, преподаватель

**Введение**

Методические рекомендации для обучающихся по выполнения выпускных практических квалификационных работ

обучающихся по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Составлены в соответствии с рабочим учебным планом, рабочими программами общепрофессиональных дисциплин.

Цель:

* формирование практических умений, необходимых в последующей профессиональной деятельности.

Задачи:

* обобщить, систематизировать, углубить, закрепить полученные теоретические знания по конкретным темам выпускных практических квалификационных работ;
* формировать умения применять полученные знания на практике;
* выработать при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

В процессе подготовки и выполнения выпускных практических квалификационных работ, студенты должны:

**иметь практический опыт:**

-подготовки, уборки рабочего места;

-подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

-приготовления, порционирования, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

**уметь:**

-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

-распознавать недоброкачественные продукты;

-выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

-владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, править кухонные ножи;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

-проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

**знать:**

-требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

-видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи и мучных полуфабрикатов из них;

-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

-способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

В ходе лекций формируются **профессиональные компетенции:**

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

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

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

О проведении работы студентам сообщается заблаговременно. Студент должен повторить теоретические вопросы, необходимые для выполнения заданий, выполнить самостоятельную работу.

* Основной целью выпускных практических квалификационных работ является подготовка студентов к выполнению последующей профессиональной деятельности.

В ходе выпускных практических квалификационных работ студенты приобретают навыки:

* работы с нормативной и технологической документацией;
* расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
* определения соотношения основных компонентов изделий;
* составления алгоритма технологии приготовления изделий;
* оформления соответствующей технологической документации.

Выпускная практическая квалификационная работа проводится в лабораторно-практическом кабинете. До начала практической работы мастер п/о проводит вводный инструктаж. Перед выполнением выпускной практической квалификационной работы оговаривается ее объем, время выполнения, сообщаются критерии оценки, повторяются правила техники безопасности.

Студенты получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой мастер п/о обращает внимание на правильность выполнения задания, оказывает помощь.

При выполнении работы студент придерживается следующего алгоритма:

* Ознакомиться с формируемыми знаниями и умениями, правилами и условиями выполнения практического задания.
* Повторить теоретические задания, необходимые для рациональной работы и других практических действий.
* Выполнить работу пользуясь технологической картой.

Готовые задания студенты оформляют, презентуют экзаменационной комиссии. Экзаменационная комиссия отмечает правильность оформления соответствующей технологической документации, обращает внимание на ошибки и возможность их устранения.

Основной целью проведения выпускной практической квалификационной работы является оценивание полученных теоретических практических знаний и навыков в процессе обучения и готовность к выполнению последующей профессиональной деятельности.

До начала выпускной практической квалификационной работы мастер п/о проводит вводный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах. Студенты получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой мастер п/о обращает внимание студентов на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса (в т.ч. подготовку основного сырья), организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Студенты работают самостоятельно. Во время работы студенты могут обращаться за помощью мастеру п/о. Готовые блюда и полуфабрикаты студенты оформляют, демонстрируют экзаменационной комиссии.

Во время работы мастер п/о производит оценку подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, процесс приготовления и качество полученных готовых блюд, правильность оформления, обращает внимание на дефекты и правила их устранения. В конце работы студенты убирают рабочее место, посуду, инвентарь. Экзаменационная комиссия подводит итог выпускной практической квалификационной работы.

**Выпускные практические квалификационные работы оцениваются экзаменационной комиссией, исходя из следующих критериев успешности работ:**

1. Выполнение работы в полном объеме и в отведенное время.

2. Самостоятельность и активность при выполнении работы.

3. Оригинальность оформления, креативность.

4. Соблюдение техники безопасности при работе с технологическим оборудованием и инвентарём.

5. Соблюдение правил санитарии на рабочем месте, личной гигиены.

**Оценивая выпускная практическая квалификационная работа, экзаменационная комиссия ставит оценку:**

«5» - работа соответствует всем критериям, студент демонстрирует творческий подход, самостоятельно находит решение;

«4» - работа не соответствует одному из критериев (соответствует не в полном объеме) 2,3,4,5;

«3» - работа не соответствует 2-3 из критериев (соответствует не в полном объеме);

«2» - работа не соответствует критериям 1, 2, 4, 5;

**Рекомендации:** Если студент получил оценку «2», то предлагается провести пересдачу в отведенное время.

**Инструкция по технике безопасности в лаборатории**

При выполнении практической работы на обучающегося могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

-повышенное значение напряжения в электрической цепи;

-подвижные части и детали электромеханического оборудования;

-повышенная температура поверхностей теплового оборудования и кулинарной продукции;

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

-повышенная температура воздуха рабочей зоны;

-повышенный уровень шума на рабочем месте и недостаточная освещенность рабочей зоны;

-острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

-вредные вещества в рабочей зоне;

-физические и нервно-психические перегрузки.

Студенты извещают мастера п/о о любой ситуации, угрожающей их жизни и здоровью, о каждом несчастном случае, происшедшем в лабораторно-практическом кабинете во время выполнения работы, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания. Обо всех обнаружениях неисправностях оборудования, электропроводки и других неполадках обучающиеся сообщают мастеру п/о и приступают к работе только после устранения неисправностей.

Перед началом выпускной практической квалификационной работы мастер п/о проводит инструктирование студентов по технике безопасности. При этом обращает внимание на опасные моменты при проведении практических работ и способы их предупреждения. Мастер п/о заостряет внимание на мерах доврачебной помощи при поражениях электрическим током, ожогах, порезах кожи и других несчастных случаях, напоминает о возможных причинах возникновения пожаров и способах их тушения.

При инструктаже на рабочем месте работы мастер п/о знакомит с правилами эксплуатации теплового и механического оборудования, применяемого в данной работе. Показывает правильные приемы включения, выключения и эксплуатации электрических машин, проверки соединения их корпусов с системой защитного заземления, показывает основные приемы работы с мясорубками, овощерезательными машинами и другим основным и вспомогательным оборудованием. В журнале инструктажа по технике безопасности все студенты подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности работы. Мастер п/о перед началом работы проверяет работу вытяжной вентиляции и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом. Внешним осмотром проверяют достаточность освещения рабочих поверхностей, отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки, наличие, исправность и правильную установку ограждений.

Обучающееся подготавливают рабочее место для безопасной работы: обеспечивают наличие свободных проходов, проверяют устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования с фундаментом и подставкой, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования. Они удобно и устойчиво размещают запасы сырья, полуфабрикатов, инструменты приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.

Выполняя выпускную практическую квалификационную работу, студенты обязаны неукоснительно соблюдать правила техники безопасности, личной и производственной санитарии. К работе приступают, надев санитарную одежду, тщательно прикрыв волосы колпаком и вымыв руки с мылом. К санитарной одежде повара предъявляются особые требования: она должна быть выполнена из хлопчатобумажной ткани. Синтетические ткани имеют свойство плавиться от высоких температур, это может вызвать термические ожоги при работе с тепловым оборудованием. Санитарную одежду нельзя закалывать булавками или иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Перед началом работы студенты застегивают санитарную одежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды. Сменная обувь студентов должна быть на низком каблуке, нескользкой подошве, с задниками.

Приступая к выпускной практической квалификационной работе, обучающийся должен правильно организовать своё рабочее место, в соответствии с требованиями охраны труда и правил техники безопасности.

.

По окончании выпускной практической квалификационной работы студенты отключают все виды оборудования, приводят в порядок свое рабочее место. **Общие требования**

-Инструкция о мерах безопасности при работе повара находится на рабочем месте.

-Требования инструкции являются обязательными для обучающихся, невыполнение этих требований рассматривается как нарушение учебной дисциплины.

-О каждом несчастном случае необходимо сообщить мастеру п/о.

-При каждом несчастном случае необходимо обеспечить оказание первой доврачебной помощи пострадавшему с последующим направлением его в медпункт.

-К работе допускаются только лица, полностью ознакомленные с инструментами, оборудованием, приспособлениями, обученные правильному обращению с ними и безопасным приемам работы.

-Запрещается работать на неисправном оборудовании и с неисправным инструментом.

**До начала и в процессе работы**

-Не работать на машинах и аппаратах, устройство которых незнакомо.

- Не выполнять работу, которая не поручалась.

- Работать на мясорубке только со специальными приспособлениями.

- При использовании универсального привода насадку и крепления менять, очищать и мыть только после отключения от электросети.

- При работе с ножом соблюдать осторожность, правильно держать руку при обработке продуктов.

- Передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков.

- Следить за тем, чтобы поставленный на плиту жир не вспыхнул от высокой температуры.

- При обжаривании полуфабрикатов класть их на сковороду с наклоном «от себя».

- Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей открывать осторожно, «от себя».

- Использовать прихватки, чтобы не брать горячую посуду руками.

- Сразу же убирать пролитую на пол жидкость, жир, упавшие продукты.

- Не переносить груз массой выше установленной нормы: девушки — 10 кг, юноши — 20 кг.

- Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других.

**По окончании работы**

-Выключить оборудование.

- Привести в порядок рабочее место.

-Убрать инструменты, приспособления.

-Закрыть фрамуги, форточки.

-Выключить свет.