

**Приложение 5.4.2.1
к ОПОП по ППСЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
производственной практики**

**ПП.01 по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Вознесенское
2019г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о

Протокол № 1
от «20» августа 2019г.

Председатель Кочкина /Е.Г.Кочечкина/



Разработчик:

Парусова Галина Николаевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (ПП.01) профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения и учебной практики, приобретения необходимых умений навыков и опыта практической работы по специальности.

Задачами производственной практики является обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд,
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Формой промежуточной аттестации студентов по производственной практике является составление отчета по результатам практики (дифференцированный зачет).

Требования к результатам освоения учебной практики

ВПД	Формируемые компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>
--	---

1.3. Количество часов на освоение производственной практики:

ПП.01. Производственная практика по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4.	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
Введение. Ознакомление с предприятие, рабочим местом. Инструктаж по ТБ	6
Тема 1. Технологические процессы кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6
Тема 2. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24
Тема 3. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	18
Тема 4. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	18
Итого	72

2.1. Содержание производственной практики

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема программы	Разделы (этапы) практики, виды учебной деятельности	Кол-во часов	Формы текущего контроля
Введение	<u>Ознакомление с предприятием, рабочим местом. Инструктаж ТБ</u> Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	6	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия

<p>Тема 2.1. Правила обработки овощей, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление сложных блюд из овощей.</p>	<p>Последовательность и правила обработки овощей для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Последовательность и правила обработки овощей для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Подготовка перца, кабачков, капусты для фарширования. Нарезка овощей простыми и сложными формами нарезки</p>	6	<p>Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия</p>
<p>Тема 2.2 Правила обработки рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление сложных блюд из рыбы.</p>	<p><u>Последовательность и правила обработки рыбы чешуйчатой рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.</u> Последовательность и правила обработки рыбы чешуйчатой рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Последовательность и правила обработки рыбы бесчешуйчатой рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Подготовка и приготовление рыбы к фаршированию</p>	6	<p>Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия</p>
	<p><u>Приготовление котлетной массы из рыбы и приготовление полуфабрикатов</u> Приготовление котлетной массы из рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд «Тельное рыбное», «Зразы донские». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.</p>	6	
	<p><u>Приготовление кнельной массы из рыбы и приготовление полуфабрикатов</u> Приготовление кнельной массы из рыбы и приготовление полуфабрикатов для приготовления сложных блюд «Кнели рыбные», «Рулет рыбный». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.</p>	6	
<p>Тема 2.3. Правила обработки мяса, приготовления полуфабрикатов, приготовление и оформление сложных блюд из мяса.</p>	<p><u>Механическая кулинарная обработка туш говядины, свинины, баранины</u> Последовательность и правила обработки мяса говядины, баранины, свинины при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.</p>	6	<p>Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия</p>
	<p><u>Приготовление рубленой массы из мяса (говядины, баранины, свинины) и приготовление полуфабрикатов</u> Приготовление рубленой массы из мяса (говядины, баранины, свинины) и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд «Зразы», «Шницель натуральный», «Котлеты натуральные»,</p>	6	<p>Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия</p>

	«Рулет натуральный», «Котлеты из свинины», «Биточки в соусе». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.		
	<u>Приготовление котлетной массы из мяса (говядины, баранины, свинины) и приготовление полуфабрикатов</u> Приготовление котлетной массы из мяса (говядины, баранины, свинины) и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд «Рулет мясной», «Кнели», «Шницель». Требование к качеству, сроки хранения, оформление	6	
	<u>Приготовление полуфабрикатов из натурального мяса</u> Приготовление полуфабрикатов из натурального мяса «Бефстроганов», «Шашлык», «Лангет», «Бифштекс». Требование к качеству, сроки хранения, оформление	6	
Тема 2.4. Правила обработки птицы, приготовления полуфабрикатов, приготовление и оформление сложных блюд из птицы.	<u>Механическая кулинарная обработка и разделка с/х птицы</u> Последовательность и правила обработки сельскохозяйственной птицы при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия
	<u>Подготовка тушек птиц к тепловой обработке</u> Подготовка тушек птиц к тепловой обработке. Приготовление полуфабрикатов «Цыпленок-табака»	6	
	Приготовление котлетной массы для приготовления полуфабрикатов Приготовление котлетной массы для приготовления полуфабрикатов сложных блюд из птицы. «Кнели», «Зразы из кур», «Биточки фаршированные», «Суфле из птицы». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	5	
Дифференцированный зачет		1	
ИТОГО		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ГБПОУ Областной многопрофильный техникум и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Производственная (профессиональная) практика осуществляется непрерывным циклом, обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией учебного заведения на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты образовательных учреждений среднего профессионального образования при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебных заведений:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2016. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905> - (Электронный ресурс).

Дополнительные источники:

1. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>- (Электронный ресурс).
2. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: ISBN 978-5-00091-119-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473> - (Электронный ресурс).
3. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: ISBN 978-5-9558-0185-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503667> - (Электронный ресурс).

Учебно-методическая литература:

1. Васюкова А.Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2016. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067> - (Электронный ресурс).
2. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765> - (Электронный ресурс).
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2015. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315> - (Электронный ресурс).
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2015. - 816 с.: ISBN 978-5-394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>- (Электронный ресурс).
5. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939765> - (Электронный ресурс).
6. Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/52921>- (Электронный ресурс).

7. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). (обложка) ISBN 978-5-16-003343-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249>- (Электронный ресурс).
8. Правила оказания услуг общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 8 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 10(37)). (обложка) ISBN 5-16-002203-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/87116>- (Электронный ресурс).

4.3. Кадровое обеспечение производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики, имеющим высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным; преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Форма отчетности

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы учебной, производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник практики
- отчет по практике
- отзыв-характеристику (аттестационный лист)

5.2.Порядок подведения итогов практики

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики. Руководитель практики от учебного заведения проверяет представленный студентом отчет о практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

Отчет, допущенный к защите руководителями практики, защищается в комиссии, состоящей из двух преподавателей: руководителя практики и преподавателя спецдисциплин, также в комиссию могут приглашаться руководители практики от предприятия.

Итоговая оценка студенту за практику выводится с учетом следующих факторов:

- активность студента, проявленные им профессиональные качества и творческие способности;
- качество и уровень выполнения отчета о прохождении производственной практики;
- защита результатов практики

При выставлении оценки за практику, помимо результатов защиты отчета, учитывается отзыв-характеристика, представленной на студента руководителем практики от предприятия (организации). Результаты защиты отчетов о практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке студента.

Студент, не выполнивший программу практики, по уважительной причине, направляется на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студент, не выполнивший программу практики, без уважительной причины, направляется на практику повторно в свободное от учебы время или отчисляется из учебного заведения в установленном порядке.

В случае, если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку, а после устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

Таблица 1 - Формы и методы контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.</p>	<p>иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, выполнение расчета массы овощей для изготовления полуфабрикатов; демонстрация навыков организации технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд; демонстрация навыков контроля качества демонстрация умения органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из овощей; уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки овощей для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении,</p>	<p>Демонстрация навыков разработки полуфабрикатов из овощей; выполнение расчета массы овощей для изготовления полуфабрикатов; демонстрация навыков организации технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд; демонстрация навыков контроля качества и безопасности подготовленного овощей; демонстрация умения органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из овощей; умение принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; выполнение расчетов по формулам; умение выбирать и безопасно пользоваться технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; демонстрация выбора различных способов и приемов подготовки овощей для сложных блюд; умение обеспечивать безопасность при хранении овощей</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по оценочной ведомости. Тестирование по эталону. Самооценка и взаимооценка презентации по образцу</p>

<p>Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.</p>	<p>хранении овощей</p> <p>иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, выполнение расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; демонстрация навыков организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; демонстрация умения подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд; демонстрация навыков контроля качества демонстрация умения органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из мяса;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса</p>	<p>Демонстрация навыков разработки полуфабрикатов из мяса; выполнение расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; демонстрация навыков организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; демонстрация умения подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд; демонстрация навыков контроля качества и безопасности подготовленного мяса; демонстрация умения органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из мяса; умение принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; выполнение расчетов по формулам; умение выбирать и безопасно пользоваться технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; демонстрация выбора различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд; умение обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по оценочной ведомости. Тестирование по эталону. Самооценка и взаимооценка презентации по образцу.</p>
--	---	--	---

<p>Раздел 3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, выполнение расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; демонстрация навыков организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; демонстрация умения подготовки рыбы, для сложных блюд; демонстрация навыков контроля качества демонстрация умения органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из рыбы; уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении рыбы</p>	<p>Демонстрация навыков разработки полуфабрикатов из рыбы; выполнение расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; демонстрация навыков организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; демонстрация умения подготовки рыбы для сложных блюд; демонстрация навыков контроля качества и безопасности подготовленной рыбы; демонстрация умения органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из рыбы; умение принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; выполнение расчетов по формулам; умение выбирать и безопасно пользоваться технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; демонстрация выбора различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд; умение обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по оценочной ведомости. Тестирование по эталону. Самооценка и взаимооценка презентации по образцу.</p>
<p>Раздел 4. Организация</p>	<p>иметь практический опыт:</p>	<p>Демонстрация навыков разработки</p>	<p>Оценка преподавателя</p>

<p>технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы, выполнение расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; демонстрация навыков организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; демонстрация умения подготовки птицы, для сложных блюд; демонстрация навыков контроля качества демонстрация умения органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из птицы; уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы</p>	<p>полуфабрикатов из птицы; выполнение расчета массы птицы для сложной кулинарной продукции. изготовления полуфабрикатов; демонстрация навыков организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; демонстрация умения подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; демонстрация навыков контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы; демонстрация умения органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из домашней птицы; умение принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; выполнение расчетов по формулам; умение выбирать и безопасно пользоваться технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; демонстрация выбора различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд; умение обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени.</p>	<p>результатов выполнения и защиты практических работ по оценочной ведомости. Тестирование по эталону. Самооценка и взаимооценка презентации по образцу.</p>
--	---	--	--

Таблица 2 - Формы и методы контроля и оценки освоенных общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	

Таблица 3 - Формы и методы контроля и оценки освоенных профессиональных компетенций

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	ПК 1.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки овощей и приготовления полуфабрикатов из овощей в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка овощей и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленных овощей в соответствии со стандартом.	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Зачёт по учебной практике
Раздел 2. Организация технологического процесса	ПК 1.2. Организовывать подготовку мяса и приготовление	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству

<p>приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.</p>	<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</p>	<p>проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Зачёт по учебной практике</p>
<p>Раздел 3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Зачёт по учебной практике</p>
<p>Раздел 4. Организация технологического процесса приготовления</p>	<p>ПК 1.4. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для</p>	<p>рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие</p>

<p>полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.</p>	<p>сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> -правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции 	<p>качества согласно технологической карте. Зачёт по учебной практике</p>
--	-------------------------------------	--	---

