

**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  
(заочная форма обучения)**

**Вознесенское  
2020г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
по программам подготовки специалистов  
среднего звена

Протокол № 1

от « 31 » августа 2020г.

Председатель Е.Г. Кошечкина /Е.Г.Кошечкина/



**Разработчик:**

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель 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 среднего профессионального образования 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 изготовления 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, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

### **знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из 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;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке 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 производственной практики**

<b>ВПД</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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.
--	--

### **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.

### **1.4 Формы проведения производственной практики**

Производственная практика реализуется студентами индивидуально. По освоении программы практики студент представляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной ей профессии, а также соответствующую профессию, освобождается от прохождения практики.

## 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.
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
<b>Введение.</b> Ознакомление с предприятие, рабочим местом. Инструктаж по ТБ	6
<b>Тема 1.</b> Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24
<b>Тема 2.</b> Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	18
<b>Тема 3.</b> Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	22
<b>Дифференцированный зачет</b>	2
<b>Итого</b>	<b>72</b>

#### 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
<b>Введение</b>	<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
<b>Тема 2.1. Правила обработки мяса, приготовления полуфабрикатов, приготовление и оформление сложных блюд из мяса.</b>	<u>Механическая кулинарная обработка туш говядины, свинины, баранины</u> Последовательность и правила обработки мяса говядины, баранины, свинины при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	6	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия
	<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»,	6	



	«Руллет 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 «Руллет 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	
<b>Тема 2.2</b> <b>Правила обработки рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление сложных блюд из рыбы.</b>	<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	6	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия
	<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.	6	
	<u>Приготовление кнельной массы из рыбы и приготовление полуфабрикатов</u> Приготовление кнельной массы из рыбы и приготовление полуфабрикатов для приготовления сложных блюд «Кнели рыбные», «Руллет рыбный». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Правила обработки птицы, приготовления полуфабрикатов, приготовление и</b>	<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

<b>оформление сложных блюд из птицы.</b>	<u>Подготовка тушек птиц к тепловой обработке</u> Подготовка тушек птиц к тепловой обработке.	6	предприятия
	Приготовление полуфабрикатов «Цыпленок-табака». Приготовление котлетной массы для приготовления полуфабрикатов сложных блюд из птицы: «Кнели», «Зразы из кур».	6	
	«Биточки фаршированные», «Суфле из птицы». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	4	
Дифференцированный зачет		2	
<b>ИТОГО</b>		<b>72</b>	

## 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 многопрофильной 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, 2018. - 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, 2017. - 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.

### **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><b>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.</b></p>	<p><b>иметь практический опыт:</b> 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; <b>уметь:</b> 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;</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,</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по оценочной ведомости. Тестирование по эталону. Самооценка и взаимооценка презентации по образцу.</p>

	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса	размораживании и хранении мяса.	
<b>Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</b>	<p><b>иметь практический опыт:</b> 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;</p> <p><b>уметь:</b> 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</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><b>Раздел 3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.</b></p>	<p>хранении рыбы</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> 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; <b>уметь:</b> 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>Демонстрация навыков разработки 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>Оценка преподавателя 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**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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	- организация самостоятельных занятий при	

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	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**

<b>Раздел (тема) междисциплинарного курса</b>	<b>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.</b>	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; -правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов 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.	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Зачёт по учебной практике
<b>Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной</b>	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте.

<p><b>кулинарной продукции.</b></p>		<p>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>Зачёт по учебной практике</p>
<p><b>Раздел 3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.</b></p>	<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;  -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>	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству  проверка на соответствие качества согласно технологической карте.  Зачёт по учебной практике</p>

