

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Ресторатор»
_____ А.Б.Ли
31 августа 2020 г



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КГМТ
_____ В.А.Винокуров
31 августа 2020 г



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Кисловодск, 2020 г

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелли Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор
Ли Анатолий Борисович



Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

Содержание

стр.

1. Паспорт программы учебной практики
2. Результаты освоения программы учебной практики
3. Структура и содержание программы учебной практики
4. Условия реализации программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики
(видов профессиональной деятельности)

Паспорт программы производственной практики

ПМ01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 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
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы **производственной практики** должен:

При организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики
- 108 часов.

2. Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

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.

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
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. Структура и содержание программы производственной практики

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		108
ПК 1.1	Раздел УП 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	48
ПК 1.2	Раздел УП 2. Организация подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36
ПК 1.3	Раздел УП 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	24
	Квалификационный экзамен	6

3.2. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		108
Тема 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		48
Тема 1.1. Подготовка туш говядины и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание	18
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Общие требования по технике безопасности при работе в мясном цехе. Разделка полутуши говядины, выделение крупнокусковых полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки.	6
	Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для различных видов тепловой обработки. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	6
Приготовление полуфабрикатов из рубленой, котлетной, кнельной массы из говядины для различных видов тепловой обработки. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	6	
Тема 1.2. Подготовка туш телятины, баранины, свинины и	Содержание	18
	Подготовка туш телятины, баранины, свинины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки. Органолептическая	6

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	оценка качества полуфабрикатов.	
	Приготовление полуфабрикатов порционных, мелкокусковых для сложной кулинарной продукции для различных видов тепловой обработки. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	6
	Обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	6
Тема 1.3. Подготовка тушек ягнят и молочных поросят, кроликов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		12
	Обработка тушек ягнят и молочных поросят и приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых для сложной кулинарной продукции для различных видов тепловой обработки.	6
	Обработка тушек кроликов и приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых для сложной кулинарной продукции для различных видов тепловой обработки..	6
Тема 2. Организация подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		36
Тема 2.1. Подготовка рыбы и	Содержание	36

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Общие требования по технике безопасности при работе в рыбном цехе. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Пластование рыбы на разные виды филе. Приготовление полуфабрикатов для использования в целом виде, «кругляши», из пластованной рыбы для различных видов тепловой обработки	6
	Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки. Обработка осетровых рыб, стерляди. Выделение звеньев, подготовка их к варке. Приготовление полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки	6
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Механическая кулинарная обработка некоторых видов рыб: представителей семейств окуневых, камбаловых, миноговых. Приготовление полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки	6
	Подготовка рыбы к фаршированию (целиком и порционными кусками)	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной масс: рулет, зразы, биточки, террины, кнели.	6
	Обработка морепродуктов: креветки, раки, кальмары, мидии, морской гребешок, морская капуста. Подготовка к тепловой обработке	6
Тема 3. Организация подготовки домашней птицы, дичи для приготовления сложной кулинарной		24

продукции		
Тема 3.1. Подготовка домашней птицы, дичи для приготовления сложной кулинарной продукции	Содержание	24
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Общие требования по технике безопасности при работе в птицегольевом цехе. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из птицы.	6
	Механическая кулинарная обработка тушек птицы. Способы заправки тушек птицы. Подготовка тушек и окорочков птицы к фаршированию, для цыплят-тапака. Обработка субпродуктов птицы.	
	Приготовление полуфабрикатов из птицы (мелкокусковые, порционные из филе птицы)	6
	Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из них (котлеты пожарские, зразы, кнели).	6
	Приготовление полуфабрикатов для куриных рулетов и терринов	3
	Дифференцированный зачёт.	3
Экзамен квалификационный		6
Всего		108

4. Условия реализации программы производственной практики (производственного обучения)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля производственной практики предполагает наличие современных предприятий общественного питания.

Оборудование предприятий и рабочих мест:

- 1.оборудование: холодильник, электромясорубка, фаршемешалка, мясорыхлитель, фритюрница, плита, пароконвектомат, взбивальная машина,
- 2.инструменты и приспособления в соответствии с паспортом предприятия;
- 3.рабочие места для студентов;
- 4.комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом предприятия.

Производственная практика проводится концентрированно

4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы**

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

[www.znanium/ com](http://www.znanium.com) сетевой доступ

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015.-104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2014. - 186 с
4. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с.

5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. — 496 с.
6. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с
7. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2015. - 816 с
8. Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.:Дашков и К, 2016. - 440 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с

Дополнительные источники:

- 1 .Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. — 496 с.
- 2.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с
- 3.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с
- 4.Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
- 5.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013. - 496с
- 6.Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.
М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256с
- 7.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
- 8.Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016

9. Санитарные правила для организаций общественного питания.

М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)

10. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. -

М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

11. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.

М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 272 с

12. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2014. - 186 с

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

www.znaniy.com

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

<http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

<http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

<http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

<http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов

<http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы

http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

<http://www.znaytovar.ru/new1031.html> Мясные полуфабрикаты

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации программы модуля предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля, реализуется производственная практика концентрированно на базе ООО санатория «Плаза», санаторий «Родник», СКУ «Луч», санаторий им. Димитрова, ОАО Газпром СКУ пансионат «Факел», Гранд-Отель, ООО «Ресторатор» столовая №1,

ООО «Южное море» база «Олимпийский», ИП Тер-Абрамян «Пирогов групп, «Пирогов дом».

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

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

- дневник производственной практики ;
- аттестационный лист.

Дополнительные материалы:

При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.
- в процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по производственной работе, руководители производственной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера производственного обучения:

- договора о прохождении практики;
- аттестационный лист;
- оценочную ведомость;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике;
- материалы и протокол квалификационного экзамена

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности,

предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.5. Требования к обучающимся

Обучающиеся, проходящие преддипломную практику на предприятии, должны иметь: - наличие медицинского осмотра;
-наличие санитарной формы.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

(видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при выполнении механической кулинарной обработке туш говядины, свинины, баранины, телятины, тушек ягнят и молочных поросят, субпродуктов</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря.</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при</i></p>

	<p>Проверка органолептическим способом годности мяса</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудование для обработки мяса</p> <p>Обработка мяса, приготовление сложных п/ф</p>	<p><i>выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p>Итоговый контроль: <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю</i></p>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при обработке рыбы с костным и хрящевым скелетом и приготовлении п/ф для сложной кулинарной продукции</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудование для обработке рыбы с костным и хрящевым скелетом и приготовлении п/ф для сложной</p>	<p>Текущий контроль в форме: <i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p>

	<p>кулинарной продукции</p> <p>Качество приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при обработке домашней птицы и приготовлении п/ф для сложной кулинарной продукции</p> <p>Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря для подготовки сырья.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i></p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i></p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i></p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i></p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i></p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и</i></p>

<p>работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>		<p><i>лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i></p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i></p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции;</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i></p>