

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**

**III 03 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложной горячей 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 производственной практики
2. Результаты освоения программы производственной практики
3. Структура и содержание программы производственной практики
4. Условия реализации программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики  
(видов профессиональной деятельности)

# **Паспорт программы производственной практики**

## **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

### **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 сложной горячей кулинарной продукции**

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

### 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики

- 180 часов.

## 2. Результаты освоения учебной практики

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

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**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

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименования разделов программы</b>	<b>Всего часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>ПМ.03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>180</b>
<b>ПК 3.1</b>	<b>Раздел ПП 1. Организация и проведение приготовления сложных супов</b>	<b>42</b>
<b>ПК 3.2</b>	<b>Раздел ПП 2. Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов.</b>	<b>30</b>
<b>ПК 3.3</b>	<b>Раздел ПП 3. Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b>	<b>30</b>
<b>ПК 3.4</b>	<b>Раздел ПП 4. Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>	<b>78</b>
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6 (12)</b>

### 3.2. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		<b>180</b>
Тема 1. Организация и проведение приготовления сложных супов		<b>42</b>
Тема 1.1. Приготовление сложных супов	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте при работе с оборудованием. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования в суповом отделении горячего цеха при приготовлении сложных блюд.</p> <p>Оформление документации на получение сырья со склада для приготовления горячей кулинарной продукции. Произведение расчетов сырья и оформление получения его со склада для приготовления</p>	<b>42</b>
		6
		6

	сложной горячей кулинарной продукции.	
	Приготовление борща Московского, солянки сборной мясной.	6
	Приготовление супов-пюре из мясных продуктов,	6
	Приготовление супа-крем с брокколи и морковью, супа-крема из шампиньонов., супов биски из морепродуктов,	6
	Приготовление консоме из овощей и фуа гра, суп луковый, супа пивного со сливками и сыром.	6
	Приготовление прозрачных супов.	6
<b>Тема 2. Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов</b>		<b>30</b>
<b>Тема 2.1 Приготовление сложных горячих соусов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>30</b>
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Общие требования по технике безопасности при работе в соусном отделении горячего цеха при приготовлении соусов.	6
	Разработка ассортимента сложных горячих соусов.  Приготовление бульонов, пассеровок для приготовления горячих соусов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных ;ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;  подбор соусной композиции горячих соусов.	6
	Технология приготовления сложных горячих соусов: ракового, голландского с лимоном,	6
	Технология приготовления соуса барбекю, померанского.	6

	Технология приготовления соуса беарнского. Температура подачи сложных горячих соусов. температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов. Органолептическая оценка качества сложных горячих соусов. варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;	6
<b>Тема 3. Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b>		<b>30</b>
<b>Тема 3.1. Подготовка</b>	<b>Содержание</b>	30
рыбы и 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 горячем цехе.  Приготовление крокетов картофельных, крокетов морковных с начинкой	6
	Приготовление плакии из фасоли, баклажанов по-гречески.	6
	Приготовление помидоров пикантных, суфле из кабачков, фондю, лазаньи.	6
	Технология приготовления запеканки грибной многослойной, гуляша грибного , р Технология приготовления грибов в сметанном соусе запеченных. Технология приготовления пельменей с грибами, грибов , фаршированных кабачками. иготовление помидоров пикантных, суфле из кабачков, фондю, лазаньи.	6
	Технология приготовления рулетиков с сыром, сыра, обжаренного в тесте, шариков сырных, Органолептическая оценка качества сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	6

<b>Тема 4. Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>		<b>78</b>
<b>Тема 4.1.</b> Технология приготовления сложных блюд из <b>рыбы,</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	<b>Инструктаж</b> по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Общие требования по технике безопасности при работе в горячем цехе.	6
	Приготовление сложных блюд из рыбы: рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба по-русски, рыба жареная в тесте (орли).	6
	Приготовление сложных блюд из рыбы: рыба жареная с зеленым маслом (кольбер), рыба по-московски.	6
	Приготовление сложных блюд из рыбы: солянка из рыбы на сковороде, мидии пряные, обжаренные в тесте. Оформление и отпуск в свете современных требований. Органолептическая оценка качества сложных горячих блюд из рыбы.	6
	<b>Приготовление</b> сложных блюд из мяса: ростбиф, запеченный с фаршем из грибов и хрена, филе в соусе мадера.	<b>36</b> 6
	Приготовление сложных блюд из мяса: стейк из говядины с тимьяном, клопс.	6
	Приготовление сложных блюд из мяса: поросенок молочный, фаршированный.	6
	Приготовление сложных блюд из мяса: отбивные из свинины, обжаренные в кукурузных хлопьях, рулетики из телятины с грибным фаршем ассорти.	6
	Приготовление сложных блюд из мяса: запеканка из баранины и овощей с сыром фета.	6
Приготовление сложных блюд из мяса: запеканка из мяса телятины; запеканка из свинины с грибами.	6	
<b>Тема 4.2</b> Технология приготовления сложных блюд из <b>мяса</b> <b>36ч</b>	Приготовление сложных блюд из <b>птицы</b> : шницель по столичному.	<b>18</b> 6
	Безопасные способы хранения и реализации сложной горячей кулинарной продукции.	
	Приготовление сложных блюд из птицы: котлета по-киевски. Оформление и отпуск в свете	6

<b>Тема 4.3</b> Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) <b>птицы</b>	современных требований.	
	Приготовление сложных блюд из птицы: котлета фаршированная из филе птицы с грибами. Оформление и отпуск в свете современных требований.  Приготовление сложных блюд из птицы: рулет из грудинки со спаржей и лоби. Органолептическая оценка качества сложных горячих блюд. Бракераж.	3
	<b>Дифференцированный зачёт.</b>	3
<b>Экзамен квалификационный</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>180</b>



## **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°», 2015. — 496 с.

6. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с
7. Сборник рецептов 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

#### Ресурсы электронной библиотеки

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

- 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°», 2020. — 496 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 104 с
- 3 Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2019. - 336 с
4. Технология кулинарной продукции за рубежом. Учебник/ А.Т. Васюкова ,Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова- изд. Дашков и К, 2020, -368 с.
5. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2020. - 816 с
6. Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с
7. 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, 2019. - 240 с

#### Дополнительные источники:

1. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Красноярск.: СФУ, 2015. - 160 с.
2. 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°», 2015. — 496 с.
3. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с
4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с
5. 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
6. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с
7. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.  
М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256 с
8. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. - 392 с
9. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
10. 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
11. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл.изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с
12. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина.  
М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
13. Санитарные правила для организаций общественного питания.  
М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
- Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
14. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с
15. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник.  
М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).

16. 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)

17. 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

#### **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](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.znanium.com

<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.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

[http://varimparim.ru/prigitov\\_produkto/obrabotka\\_ptizy](http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy) Обработка домашней птицы

<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 производственную практику на предприятии, должны иметь:

- наличие медицинского осмотра;
- наличие санитарной формы.

### 5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

(видов профессиональной деятельности)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"><li>• разработка ассортимента сложных супов;</li><li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li><li>• умение точно и правильно вести</li></ul>	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий (на практике).  Текущий контроль в форме

	<p>приемку сырья по качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных супов;</li> <li>• расчет массы сырья для приготовления сложных супов;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления сложных супов;</li> <li>• приготовление сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность готового блюда.</li> </ul>	<p>тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.</p> <p>Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.</p> <p>Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента сложных соусов;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества готовых сложных соусов;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы сырья для приготовления сложных соусов;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления сложных</li> </ul>	<p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий (на практике).</p> <p>Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.</p> <p>Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.</p> <p>Оценка выполнения</p>

	<p>соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовление сложных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность готовых соусов.</li> </ul>	<p>производственных заданий в рамках учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 3.3</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра;;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>• приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> </ul>	<p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий (на практике).</p> <p>Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.</p> <p>Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.</p> <p>Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 3.4</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> </ul>	<p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий (на практике).</p> <p>Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.</p> <p>Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.</p> <p>Оценка выполнения</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>• приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> </ul>	<p>производственных заданий в рамках учебной и производственной практики.</p>
--	--	---

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

<p><b>ОК 1.</b></p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</li> </ul>	<p>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.</p> <p>Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.</p>
<p><b>ОК 2.</b></p> <p>Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.</p> <p>Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день.</p>
<p><b>ОК 3.</b></p> <p>Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	<p>Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью</p> <p>Обучающихся.</p>
<p><b>ОК 4.</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	<p>Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью</p> <p>Обучающихся.</p>
<p><b>ОК 5.</b></p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью</p> <p>обучающихся;</p> <p>портфолио обучающегося.</p>

<p><b>ОК 6.</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	<p>Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью</p> <p>Обучающихся.</p>
<p><b>ОК 7.</b></p> <p>Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	<p>Наличие подготовленного производственного помещения.</p>
<p><b>ОК 8.</b></p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	<p>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.</p> <p>Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.</p>
<p><b>ОК 9.</b></p> <p>Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.</p> <p>Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день.</p>