

Министерство образования Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № 1
от «30» августа 2021 г
Председатель _____
/ М. В. Никишина /

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № 1
«30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Р.Р.Набиуллин
«30» августа 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

(Профиль: социально-экономический)

Программа производственной практики по ПМ.01 разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего
профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: М.В. Никишина, преподаватель

СОГЛАСОВАНО

/ _____ /,

« » _____ 2021 г

м.п.

Уфа – 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер» профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Профессиональные компетенции (ПК):

<i>ПК</i> <i>1.1.</i>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
<i>ПК</i> <i>1.2.</i>	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<i>ПК</i> <i>1.3.</i>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
<i>ПК</i> <i>1.4.</i>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **иметь практический опыт:**

- в подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики - 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения **производственной практики** является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
<i>ПК 1.1.</i>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	Раздел 2. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	60
<i>ПК 1.2</i>	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	24
<i>ПК 1.3</i>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	48
<i>ПК 1.4</i>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
	Зачет	6
	Всего:	144

3.2. Структура и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		
		6
	Организация процесса механической кулинарной обработки овощей, мяса домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	6
Раздел 2. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		
	Механическая кулинарная обработка, нарезка клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	6
	Подготовка овощей и грибов к фаршированию. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	6
	Разделки рыбы. Разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой), обработка рыбы в пластованном и непластованном виде. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	6
	Обработка нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки	6

	хранения	
	Разделка и обвалка говяжьей, бараньей туши. Кулинарное использование частей мяса. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Разделка и обвалка телячьей, свиной туши. Кулинарное использование частей мяса. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса. Упаковывать на вынос или для транспортирования	6
	Обработка субпродуктов и костей. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные субпродукты. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Механическая кулинарная обработки домашней птицы, дичи, кролика. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу. Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6
	Обработка субпродуктов из птицы. Оценка качества обработанных субпродуктов домашней птицы органолептическим способом. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		18
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6

	<p>Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	6
	<p>Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление панировок. Различные способы панирования. Приготовление жидкого теста. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов. Упаковка на вынос. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	6
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		60
	<p>Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из мяса.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины: крупнокусковых (ростбиф), порционных (бифштекс, филе, лангет, антрекот), порционных панированных (ромштекс), мелкокусковых (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш);</p> <p>Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Взвешивание продуктов. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий с учетом, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления.</p>	6
	<p>Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из мяса.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины и баранины: панированные (котлеты отбивные, шницель), мелкокусковых (поджарка, шашлык) Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Взвешивание продуктов. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд,</p>	6

	<p>кулинарных изделий с учетом, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления</p>	
	<p>Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Взвешивание продуктов. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий с учетом, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления.</p>	6
	<p>Приготовление полуфабрикатов из птицы. Готовить порционные полуфабрикаты из филе домашней птицы: котлеты натуральные, котлеты по-киевски, шницель по-столичному) Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p>	6
	<p>Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы, в охлажденном и замороженном виде. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	6
	<p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p>	6
	<p>Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи, кролика.</p>	6
	<p>Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы, в охлажденном и замороженном виде. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p>	6

	и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.	6
	Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи, кролика.	6
Зачет		6
Всего		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров с ГБПОУ Уфимский политехнический колледж

Оснащение предприятий или организаций:

Оборудование:

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
2. Весы настольные электронные;
3. Пароконвектомат;
4. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
5. Микроволновая печь;
6. Расстоечный шкаф;
7. Плита электрическая;
8. Фритюрница;
9. Электрогриль (жарочная поверхность);
10. Шкаф холодильный;
11. Шкаф морозильный;
12. Шкаф шоковой заморозки;
13. Тестораскаточная машина;
14. Планетарный миксер;
15. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
16. Мясорубка;
17. Овощерезка или процессор кухонный;
18. Слайсер;
19. Кутгер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
20. Машина для вакуумной упаковки;
21. Газовая горелка (для карамелизации);
22. Машина посудомоечная;
23. Стол производственный с моечной ванной;
24. Стеллаж передвижной;
25. Моечная ванна двухсекционная.

Средства обучения:

- техническая документация на различные виды сырья, полуфабрикатов;
- журнал инструктажа по безопасным условиям труда;
- технологическая документация;

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Печатные издания:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» Часть №1 «Механическая кулинарная обработка продуктов.А. Кулинария Академия 2013г
2. Качурина Т.А Производственное обучение профессии «Повар» Часть №1 «Механическая кулинарная обработка продуктов.А. Кулинария Академия 2013г
3. Лутошкина Г.Г Механическое. оборудование предприятия общественного питания Академия 2012г

4. Лутошкина Г. Г. Анохина Ж. С Техническое оснащение и организация рабочего места
5. Соколова Е.И Приготовление блюд из овощей и грибов Эл. обр. ресурс Академия 2013г ОИЦ Академия 2017г

4.2.2. Электронные издания:

Электронные образовательные ресурсы:

1. Соколова Е.И Приготовление блюд из овощей и грибов Эл. обр. ресурс Академия 2013г
- А. В. Синицына. Приготовление сладких блюд и напитков (образовательный – электронный ресурс).
2. Учебники электронной библиотеки «Знаниум» преподавателя и обучающихся;
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

3.2.3.Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Кулинария- Москва-Экономика 2002г.
2. Г.Г Дубцов, Технология приготовления пищи - Москва- мастерство 2001г.
3. Н.Э Харченко Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи Москва - Академия 2004
4. С.Н.Козлова Е.Ю. Феденишина Технология приготовления пищи Академия - Москва 2007г.
5. Н.Э Харченко Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи Москва - Академия 2005
6. Л.С.Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология приготовления пищи Москва "мастерство" 2002 г.
7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. , Технология приготовления пищи М. "Экономика",2000
8. Харченко Н.Е. Сборник рецептов и блюд и кулинарных изделий Академия 2010г
9. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум Академия 2011г
10. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» академия 2011г
11. Лутошкина Г.Г Гигиена и санитария общественного питания Академия 2011г
12. Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Пособие для повара Л.Н .Сопина Москва- Академия 2000г
13. В.П. Андросов Производственное обучение профессии «Повар» Часть №1 «Механическая кулинарная обработка продуктов В.П. Андросов Академия 2005г
14. В.П. Андросов АПроизводственное обучение профессии «Повар» Часть №2 «Супы, соусы, блюда из овощей, крупы, макаронных изделий и бобовых» В.П. Андросов Академия 2005
15. Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Лабораторно-практические работы для повара и кондитера 2004г
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2000г
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2011г

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><i>ПК 1.1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, - выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 	<ul style="list-style-type: none"> - отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ Экспертная оценка при выполнении работ по практике
<p><i>ПК 1.2.</i> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p><i>Подготовка, обработка различными методами овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, готовить полуфабрикаты, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. Выбирать обрабатывать, подготавливать овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, домашнюю птицу. Оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять 	<ul style="list-style-type: none"> - отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ Экспертная оценка при выполнении работ по практике

	<p>излишнюю горечь. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье . Хранить обработанную рыбу</p> <p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p>	
<p><i>ПК 1.3.</i> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</i></p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, готовить полуфабрикаты, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>Выбирать, обрабатывать чешуйчатую рыбы, бесчешуйчатую рыбу Приготавливать полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки - тефтели, тельное)</p> <p>Оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	<p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении работ</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по практике</p>

<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</i></p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, готовить полуфабрикаты, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из мяса.</p> <p>Приготавливать полуфабрикаты из мяса говядины, свинины, баранины</p> <p>Выполнять требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий.</p> <p>Выборать, применять, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий с учетом, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления</p> <p>Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.</p> <p>Готовить порционные полуфабрикаты из филе домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Выполнять требования к безопасности хранения подготовленного птицы, дичи и кролика в охлажденном и замороженном виде. Хранить обработанное, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	<p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по практике</p>
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по</p>

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	профессиональной деятельности	производственной практике
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной

<p>профессиональной сфере</p>	<p>ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>практике</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
-------------------------------	---	--