

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

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК  
«Общетеchnических и  
специальных дисциплин»  
Председатель \_\_\_\_\_  
/ М.В. Никишина /  
Протокол № 1  
от «31» августа 2020г

УТВЕРЖДАЮ  
заместитель директора  
ГБПОУ Уфимский  
политехнический колледж  
\_\_\_\_\_ Е.А. Маркелова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ 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

/ \_\_\_\_\_ /,

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г  
М.П.

Уфа – 2020

## 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 1.1.</i>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
<i>ПК 1.2.</i>	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<i>ПК 1.3.</i>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
<i>ПК 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	
	<b>Зачет</b>	<b>6</b>
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>

### 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
<b>Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		
		<b>6</b>
	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
<b>Раздел 2. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>		<b>54</b>
	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
<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>		<b>18</b>
	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.</p> <p>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.</p> <p>Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов. Упаковка на вынос.</p> <p>Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	6
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>		<b>60</b>
	<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.</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. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</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>Приготовление полуфабрикатов из птицы.</p> <p>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.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p>	6
	<p>Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы птицы.</p> <p>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.</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.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	6
	<p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</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.</p>	6
	<p>Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика.</p> <p>Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи, кролика.</p>	6
	<p>Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы птицы.</p> <p>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
<b>Зачет</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>144</b>

## 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. Куттер 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.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. [http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.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 рецептур 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 рецептур блюд и кулинарных изделий 2000г

17. Сборник рецептур 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 HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место,</li> <li>- выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul>	<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>
<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"> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения приправ;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, готовить полуфабрикаты, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul> <p>Выбирать обрабатывать, подготавливать овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, домашнюю птицу.</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>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</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>

	<p>излишнюю горечь.</p> <p>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. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</i></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;  -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, готовить полуфабрикаты, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.  Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из мяса.  Приготавливать полуфабрикаты из мяса говядины, свинины, баранины  Выполнять требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.  Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий.  Выборать, применять, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий с учетом, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления  Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.  Готовить порционные полуфабрикаты из филе домашней птицы, дичи, кролика  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.  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.

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



взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	профессиональной деятельности	производственной практике
<b>ОК. 05</b> 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
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 07.</b> 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
<b>ОК. 09</b> 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
<b>ОК 10.</b> 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
<b>ОК 11.</b> 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"> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>
-------------------------------	---	---