

**Приложение 5.4.1.1  
к ОПОП по ШССЗ специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа  
учебной практики**

**УП.01 по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Вознесенское  
2018г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
преподавателей спецдисциплин  
и мастеров п/о

Протокол № 1  
от «31» 08 2018г.

Председатель Жукова /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Парусова Галина Николаевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ  
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология  
производства общественного питания

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |    |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....              | 4  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....          | 7  |
| 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....          | 8  |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....    | 10 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... | 12 |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **УП.01 по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

### **1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП).**

Программа учебной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Учебная практика реализуется для практической отработки полученных знаний и умений и формирования практического опыта в рамках профессионального модуля.

### **1.2. Цели и задачи учебной практики.**

Цели: закрепление теоретической подготовки по формированию общих и профессиональных компетенций.

Задачами учебной практики являются:

1. Формирование у студентов первоначальных профессиональных умений в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности.
2. Развитие профессиональных навыков по организации трудовых процессов и операций, связанных с приготовлением и реализацией блюд и изделий.
3. Закрепление правил делового этикета и делового общения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки овощей, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного овощей, мяса, рыбы и домашней птицы.

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для

- сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

**Знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Формой промежуточной аттестации студентов по производственной практике является составление отчета по результатам практики (дифференцированный зачет).

### **Требования к результатам освоения учебной практики**

| <b>ВПД</b>   | <b>Формируемые компетенции</b>   |
|--|--|
| Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> |

### **1.3 Количество недель (часов) на освоение программы практики:**

На учебную практику:

УП.01 – 72 часа.

### **1.4 Формы проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в форме практической деятельности студентов под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессиональных модулей.

### **1.5. Отчетная документация студента по результатам практики.**

В период прохождения практики студенты обязаны вести документацию:

1. Дневник практики
2. Отчет по практике

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.                       |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации     |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности   |

освоение профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

| Код     | Наименование результата обучения  |
|---------|---|
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.   |
| ПК 1.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.   |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.          |
| ПК 1.4. | Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план учебной практики

| Наименования разделов профессионального модуля  | Всего часов |
|---|-------------|
| <b>Тема 1.</b> Технологические процессы кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции         | 12          |
| <b>Тема 2.</b> Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции           | 24          |
| <b>Тема 3.</b> Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции           | 18          |
| <b>Тема 4.</b> Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 12          |
| Зачет   | 6           |
| <b>Итого</b>  | <b>72</b>   |

#### 3.2 Содержание учебной практики

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики  | Содержание работ   | Объем часов |
|--|--|-------------|
| <b>Раздел 1.</b><br><b>Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции</b> | <b>Содержание</b>  | <b>12</b>   |
|  | 1 <u>Механическая кулинарная обработка овощей. Полуфабрикаты</u><br>Инструктаж ТБ и ПБ. Приемка и механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление п/ф                                    | 6           |
|  | 2 <u>Подготовка для фарширования. Карвинг.</u><br>Подготовка овощей для фарширования. Карвинг из овощей. Условия и сроки хранения п/ф. Работа со сборником рецептур                              | 6           |
| <b>Раздел 2.</b><br><b>Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из</b>   | <b>Содержание</b>  | <b>24</b>   |
|  | 1 <u>Разделка, и обвалка полутуш.</u><br>Подготовка туш мяса к разделке, овладение приемами кулинарного разрубка туш, обвалка отрубов, выделение частей мяса, их зачистка, сортировка, получение | 6           |



|  |                                 |   |           |
|--|---------------------------------|---|-----------|
| мяса для сложных блюд.   |                                 | крупнокусковых полуфабрикатов.  |           |
|  | 2                               | <u>Полуфабрикаты из мяса</u><br>Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из мяса   | 6         |
|  | 3                               | <u>Натуральная рубленая и котлетная массы, п/ф</u><br>Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и п/ф из нее   | 6         |
|  | 4                               | <u>Обработка субпродуктов. Работа со сборником рецептур</u>   | 6         |
| Раздел 2<br>Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. | <b>Содержание</b>               |   | <b>18</b> |
|  | 1                               | <u>Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом</u><br>Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, голов осетровых рыб и других пищевых отходов.                           | 6         |
|  | 2                               | <u>Разделка рыбы. Работа со сборником рецептур</u><br>Разделка рыбы разными способами. Приобретение навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов.                   | 6         |
|  | 3                               | <u>Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее</u>  | 6         |
| Раздел 4.<br>Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.      | <b>Содержание</b>               |   | <b>12</b> |
|  | 1                               | <u>Механической кулинарной обработки домашней птицы.</u> Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы.   | 6         |
|  | 2                               | <u>Механической кулинарной обработки дичи, кролика.</u> Освоение приемов механической кулинарной обработки дичи, кролика. Подготовка тушек к тепловой обработке                                 |           |
|  | 3                               | <u>Приготовление п/ф. Работа со сборником рецептур</u> Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из птицы. Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке мяса, птицы. | 4         |
|  | <u>Дифференцированный зачет</u> |   | 2         |
| <b>Всего:</b>  |                                 |   | <b>72</b> |

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и учебного кулинарного цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы
- набор для карвинга, посуда и инвентарь;
- разделочные доски с маркировкой МС, РС, ПС, ОС, З;
- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, ножи поварские;
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование.

### **4.2 Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основная литература:**

1. Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905> - (Электронный ресурс).

**Дополнительные источники:**

1. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492> - (Электронный ресурс).
2. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: ISBN 978-5-00091-119-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473> - (Электронный ресурс).
3. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М,

2015. - 352 с.: ISBN 978-5-9558-0185-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503667> - (Электронный ресурс).

#### **Учебно-методическая литература:**

1. Васюкова А.Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067> - (Электронный ресурс).
2. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765> - (Электронный ресурс).
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315> - (Электронный ресурс).
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422> - (Электронный ресурс).
5. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939765> - (Электронный ресурс).
6. Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/52921> - (Электронный ресурс).
7. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). (обложка) ISBN 978-5-16-003343-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249> - (Электронный ресурс).
8. Правила оказания услуг общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2004. - 8 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 10(37)). (обложка) ISBN 5-16-002203-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/87116> - (Электронный ресурс).

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1 Форма отчетности**

Формой промежуточной аттестации студентов по учебной практике является составление отчета по результатам практики.

- дневник практики
- отчет по практике
- отзыв-характеристику (аттестационный лист)

### **5.2 Структура отчета и порядок его составления**

Отчет студента о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, убедительность аргументации, доказательность выводов и обоснованность рекомендаций. Обеспечивая защиту информации, студентам не следует приводить в отчете сведения, относящиеся к разделу коммерческой тайны предприятия.

Структурными элементами отчета являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть (два раздела), заключение, библиографический список, приложения.

К отчету обязательно прилагается дневник и отзыв-характеристику (аттестационный лист)

Примерный объем отчета по учебной практике должен составлять 10-15 страниц.

Содержание отчета - это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый их них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение - это структурная часть отчета, которая вводит в суть проблемы. Во введении обосновывается актуальность исследования, его значение для торговой практики, формулируются цель работы, задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, дается характеристика методов и приемов, используемых в работе.

Основная часть отчета содержит два раздела: аналитический и рекомендательный, которые в свою очередь могут делиться на параграфы (пункты).

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно

В заключении кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе анализа коммерческой деятельности

предприятия, и предложения, направленные на совершенствование существующей практики, а также дается оценка степени выполнения поставленной задачи.

Библиографический список составляется в соответствии с ГОСТ. Библиографический список включает источники и литературу, которыми пользовался автор при написании отчета.

В приложения к отчету включают таблицы, схемы, графики, учредительные документы, инструкции, заполненные формы отчетности, договоры и другие документы, анкеты обследования потребителей и т.д., не представляющих коммерческую тайну, а также дневник прохождения практики на предприятии, в котором должны найти отражение конкретные действия студента в процессе практической деятельности на предприятии.

Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении студентом-практикантом своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Оформление текста:

- параметры страницы: слева не менее 25 мм, справа - 20 мм, снизу и сверху - 20 мм;
- шрифт - Times New Roman, 14 пт, межстрочный интервал – полуторный.

### **5.3 ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

**ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)   | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки  |
|---|--|---|
| Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Оценивать, по органолептическим показателям, качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос,</li> <li>• наблюдение,</li> </ul> оценка практической деятельности |
|   | Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты) |   |
|   | Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции,  |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | (температурный режим, процессы, происходящие при приготовлении пищи, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)   |  |
|  | Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)  |  |
|  | Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий) |  |
|  | Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)  |  |
|  | Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)  |  |
|  | Рациональность распределения времени на приготовление и подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)   |  |
|  | Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;  |  |
|  | Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;  |  |
|  | Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,  |  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | размораживании и хранении мяса.   |   |
| Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Оценивать, по органолептическим показателям, качество рыбы и готовых полуфабрикатов из рыбы.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос,</li> <li>• наблюдение,</li> </ul> оценка практической деятельности |
|   | Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)  |   |
|   | Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)           |   |
|   | Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)  |   |
|   | Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий) |   |
|   | Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)  |   |
|   | Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)  |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>Рациональность распределения времени на приготовление Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.<br/>(самоорганизация ОК)</p>  |  |
|   | <p>Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p>  |  |
|   | <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p>  |  |
|   | <p>Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.</p>  |  |
| <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> | <p>Оценивать, по органолептическим показателям, качество домашней птицы и готовых полуфабрикатов из домашней птицы.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос,</li> <li>• наблюдение,</li> </ul> <p>оценка практической деятельности</p> |
|   | <p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p>   |  |
|   | <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p> |  |
|   | <p>Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p>  |  |
|   | <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>   |  |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  | (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)  |   |
|  | Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)   |   |
|  | Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)   |   |
|  | Рациональность распределения времени на приготовление и организацию по подготовке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)   |   |
|  | Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;   |   |
|  | Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;   |   |
|  | Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы.   |   |
| Организовывать подготовку овощей для приготовления сложной кулинарной продукции. | Оценивать, по органолептическим показателям качество овощей и готовых полуфабрикатов из овощей.<br>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос,</li> <li>• наблюдение, оценка практической деятельности</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>инструменты)</p> <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p> <p>Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p> <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p> |  |
|  | <p>Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)</p> <p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)</p> <p>Рациональность распределения времени на приготовление и организацию по подготовке овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)</p> <p>Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд;</p>   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; |  |
|  | Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей.   |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и уровень сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|---|---|---|
| ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>– Активность и результативность участия в конкурсах предметных недель, профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах;</li> <li>– Системность работы над всеми видами заданий (учебная, научно-творческая, кружковая, практическая работа)</li> </ul> | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы |
| ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рациональность распределения времени на всех этапах решения задач;</li> <li>- Своевременность сдачи творческих заданий, отчетов по практическим работам, выполнения курсовой работы</li> <li>- Качество выполненных работ и заданий</li> </ul>   |   |
| ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | - Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |   |
| ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации,   | -Активность использования различных источников информации для решения   |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  | профессиональных задач;<br>- Эффективность использования в учебной деятельности и в ходе практики информационных и коммуникационных ресурсов  |  |
| ОК.5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.                     | Активность использования информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения, профессиональной деятельности (в т.ч. во внеаудиторной работе);<br>- Создание продукта деятельности в виде электронной презентации, реферата, сообщения, кроссворда |  |
| ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   | – Взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения;  |  |
| ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий   | – Самоанализ и коррекция результатов собственной работы;<br>– Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.   |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.. | - Самоанализ достижений в области профессионального и личностного развития согласно поставленным целям и задачам;<br>- Положительная динамика в организации деятельности по самообразованию, участию в конкурсах  |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  | – - Проявление интереса и анализ инноваций в области организации торговли и товародвижения;   |  |