

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «ЯППИ»
_____ Антонов А.Б.



14.06.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАНОУ «ЧТТПиК»
Минобразования Чувашии
_____ Р.А.Шуканов
приказ от 14.06.2022 г. № 318



ПРОГРАММА
производственной практики ПП.01

ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код наименования специальности

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г № 11

Председатель ЦК Бойкова Е.А. / Бойкова Е.А./

Разработчики:

Ташмаков А.С. преподаватель специальности

Эксперты:

Внутренняя экспертиза Бойкова Е.А. Бойкова Е.А. , методист

Внешняя экспертиза Соколова Н.Л. Соколова Н.Л., заместитель
директора по УПР Чебоксарский
кооперативный техникум
Чувашпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы

В результате изучения программы студент должен освоить основной вид деятельности (ВД 1) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,

	осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2.Перечень профессиональных компетенций (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3.В результате освоения программы обучающийся должен

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного
----------------------------------	--

	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки

	сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты
--	--

Конкретизированные требования к профессиональным компетенциям

Код компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 1.1.	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов;</p>

	<p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
ПК 1.2.	<p>Практический опыт в:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>Знания:</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p>

	<p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
ПК 1.3.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</p>

	<p>ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
ПК 1.4.	<p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p>

	<p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
--	--

Спецификация общих компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Знания. Умения.
ОК 01.	<p>Дескрипторы: распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>Дескрипторы: планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>

	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Дескрипторы: использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Дескрипторы: участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности</p> <p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Дескрипторы: грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</p>
ОК 06.	<p>Дескрипторы: понимать значимость своей профессии (специальности); продемонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p> <p>Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07.	<p>Дескрипторы: соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>

	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Дескрипторы: применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	Дескрипторы: применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы
	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

.1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 72 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы производственной практики	Объем образовательной программы (всего часов)
ПК 1.1. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР 3,4,7,11	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	12
ПК 1.2. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР 3,4,7,11	Раздел 2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	24
ПК 1.3. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР 3,4,7,11	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	24
ПК 1.4. ОК 01 – 07, 09, 10 ЛР 3,4,7,11	Раздел 4. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10
Дифференцированный зачет		2
		-
ВСЕГО:		72

3.2 Содержание программы производственной практики профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		12	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.	Содержание:		
	1 Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Ознакомление с предприятием. Ознакомление с квалификационной характеристикой. Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становление рабочего. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Понятие инструктажа, его виды, назначение. Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии. Контроль соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; объяснение правил и демонстрация приемов безопасной эксплуатации, контроль выбора и рационального размещения на рабочем месте производственного инвентаря, технологического оборудования, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты. Демонстрация приемов рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. Распределение задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией. Разъяснение ответственности за несоблюдение техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы.	6	3
	2 Организация и оснащение рабочего места сырьем для производства. Обеспечение наличия, контроль хранения сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности. Контроль ротации неиспользованного сырья в процессе производства. Составление заявки и обеспечение получения продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. Контроль, осуществление упаковки, маркировки, складирования, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. Контроль своевременности текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Разъяснение ответственности за несоблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе работы.	6	3
Раздел 2.		24	

<p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи</p>			
<p>Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья</p>	<p>Содержание:</p> <p>3 Оценка качества требованиям экзотических и редких видов овощей и грибов. Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов овощей, грибов. Распознавание недоброкачественных продуктов. Контроль рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов. Определение степени зрелости, кондиции, сортности сырья, в т.ч. регионального, выбор соответствующих методов обработки, определение кулинарного назначения. Контроль, осуществление размораживания замороженного сырья, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации. Контроль, осуществление выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения. Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья. Контроль, осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП). Контроль соблюдения правил утилизации непищевых отходов.</p> <p>4 Оценка качества требованиям экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья. Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья. Распознавание недоброкачественных продуктов. Контроль рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов. Определение степени кондиции, сортности сырья, в т.ч. регионального, выбор соответствующих методов обработки, определение кулинарного назначения. Контроль, осуществление размораживания замороженного сырья, вымачивания соленой рыбы различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации. Контроль, осуществление выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения. Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья Контроль, осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП). Контроль соблюдения правил утилизации непищевых отходов.</p> <p>5 Оценка качества требованиям экзотических и редких видов мяса Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов мяса. Распознавание недоброкачественных продуктов. Контроль рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов. Определение степени зрелости, кондиции, сортности сырья, в т.ч. регионального, выбор соответствующих методов обработки, определение кулинарного назначения. Контроль, осуществление размораживания замороженного сырья различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации. Контроль, осуществление выбор, комбинирование, применение</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>

	различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения. Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья. Контроль, осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП). Контроль соблюдения правил утилизации непищевых отходов		
6	Оценка качества требованиям экзотических и редких видов птицы, дичи. Оценка качества и соответствия технологическим требованиям экзотических и редких видов птицы и дичи. Распознавание недоброкачественных продуктов. Контроль рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов. Определение степени зрелости, кондиции, сортности сырья, в т.ч. регионального, выбор соответствующих методов обработки, определение кулинарного назначения. Контроль, осуществление размораживания замороженного сырья различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации. Контроль, осуществление выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения. Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья Контроль, осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП). Контроль соблюдения правил утилизации непищевых отходов	6	3
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		24	
Тема 3.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи.	Содержание:		
7	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из овощей и грибов. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контроль, осуществление выбора, применения, комбинирования различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу. Контроль, осуществление соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей. Владение, контроль применения техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную. Выбор в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применение техники фарширования, формования, различными способами. Приготовление кнельной массы, формование кнелей, фарширование кнельной массой. Контроль, осуществление выбора, подготовка пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде. Проверка качества готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос, контроль выбора материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичное упаковывание на вынос. Контроль	6	3

	<p>соблюдения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Контроль соблюдения выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применение различных техник порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения. Упаковка, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроль хранения и расхода продуктов.</p>		
8	<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Контроль, осуществление выбора, применения, комбинирования различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу. Контроль, осуществление соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей. Владение, контроль применения техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, филитировании рыбы. Выбор в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применение техники фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы целиком или порционными кусками. Приготовление кнельной массы, формование кнелей, фарширование кнельной массой. Контроль, осуществление выбора, подготовка пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде. Проверка качества готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос, контроль выбора материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичное упаковывание на вынос. Контроль соблюдения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Контроль соблюдения выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применение различных техник порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности.</p>	6	3
9	<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса.</p> <p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Контроль, осуществление выбора, применения, комбинирования различных способов приготовления полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу. Контроль, осуществление соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей. Владение, контроль применения техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса. Выбор в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применение техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из мяса крупными или порционными кусками. Приготовление кнельной массы,</p>	6	3

	формование кнелей, фарширование кнельной массой. Контроль, осуществление выбора, подготовка пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде. Проверка качества готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос, контроль выбора материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичное упаковывание на вынос. Контроль соблюдения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Контроль соблюдения выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применение различных техник порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности.		
10	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из птицы и дичи. Контроль, осуществление выбора, применения, комбинирования различных способов приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу. Контроль, осуществление соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей. Владение, контроль применения техники работы с ножом при выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи. Выбор в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применение техники фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из птицы, дичи целиком или порционными кусками. Приготовление кнельной массы, формование кнелей, фарширование кнельной массой. Контроль, осуществление выбора, подготовка пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде. Проверка качества готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос, контроль выбора материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичное упаковывание на вынос. Контроль соблюдения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Контроль соблюдения выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применение различных техник порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности.	6	3
Раздел 4. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		10	
Тема 4.1. Разработка, адаптация и оформление рецептов полуфабрикатов	Содержание:		
11	Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов. Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подбор типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции. Соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов. Выбор формы, текстуры п/ф с учетом способа последующей термической обработки. Комбинирование разных методов	6	3

	приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. Проведение проработки новой или адаптированной рецептуры и анализ результата, определение направления корректировки рецептуры. Изменение рецептур полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья. Расчёт энергетической ценности сложных полуфабрикатов.		
12	Оформление и презентация результатов проработки рецептур полуфабрикатов. Расчёт количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Оформление акт проработки новой или адаптированной рецептуры. Представление результата проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству. Проведение мастер-класса для представления результатов разработки новой рецептуры.	4	3
Дифференцированный зачёт		2	2-3
Всего: - занятия во взаимодействии с педагогом		72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Условия для реализации программы производственной практики

Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями и предполагает наличие рабочих мест, оснащенных производственными столами, оборудованием (механическое, весовое, холодильное, тепловое), посудой, производственным инвентарём и инструментами для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с. – Текст : непосредственный.

3.2.2. Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 Ф3-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Харченко Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

3.2.3. Электронные образовательные ресурсы:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе прохождения производственной практики.

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП. 01	1,2,3	ПК 1.1. - 1.4. ОК 01- 07, 09,10	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ОК, ПК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1. - 1.4.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК.

*Результаты освоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках программы	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в</p>	<p>наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) Дифференцированный зачет</p>

	соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах</p> <p>профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации</p>	<p>наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах</p>

	<p>непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ</p> <p>установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья,</p>	<p>наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах</p> <p>профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ОК 01.	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по практике</p>
ОК 02.	<p>использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 03.	<p>демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	
ОК 04.	<p>-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики;</p> <p>обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
ОК 05.	<p>грамотность устной и письменной речи,</p> <p>ясность формулирования и изложения мыслей</p>	

ОК 06.	соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики, применение стандартов антикоррупционного поведения знание стандартов антикоррупционного поведения и последствий его нарушения	
ОК 07.	эффективность выполнения правил ТБ во время прохождении и производственной практики; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09.	эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10.	эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 3	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
ЛР 4	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии,	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы

	<p>викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Беседы</p>

**ПЕРЕЧЕНЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Из овощей и грибов

1. Картофель Бек
2. Лук-порей фаршированный
3. Спагетти из кабачков
4. Артишоки фаршированные
5. Фенхель фаршированный.
6. Кнельная масса из овощей
7. Шиитаке жареные
8. Сморчки со сливками

Из мяса

- 1) Ростбиф
- 2) Буженина
- 3) Корейка
- 4) Окорок

- 5) Фаршированная лопатка
- 6) Фаршированный окорок
- 7) Рулет из фаршированной и нефаршированной лопатки или окорока
- 8) Грудинка в натуральном и фаршированном виде
- 9) Телячья ножки
- 10) Каре ягненка
- 11) Фаршированный поросенок (молочный)
- 12) Рулет фаршированный и нефаршированный из молочного поросенка
- 13) Фаршированный и нефаршированные рульки телячья
- 14) Седла ягненка целиком
- 15) Рулет из карпаччо

Из рыбы

- 1) Фаршированная и нефаршированная рыба в целом виде
- 2) Фаршированная щука
- 3) Фаршированный судак
- 4) Фаршированный карп
- 5) Фаршированные порционные куски рыбы
- 6) Рулет из филе (фаршированного и нефаршированного)
- 7) Рулет из карпаччо
- 8) Кнельная масса
- 9) Тельное

Из птицы

- 1) Натуральные и панированные (фаршированные и нефаршированные) котлет из филе
- 2) Шницель из филе
- 3) Фаршированные куриные ножки
- 4) Фаршированная домашняя птица целиком
- 5) Домашняя птица для галантина
- 6) Рулет из фаршированной и нефаршированной мякоти птицы
- 7) Кнельная масса и изделий из нее
- 8) Стейк из фуа-гра
- 9) Фуа-гра для паштета