

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА»
(ГАПОУ МКС)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01
ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТ
по специальности среднего профессионального образования 43.02.15
Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Казань 2022

Утверждаю:

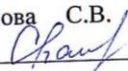
Зам. директора по УПР

 О.Р. Скальская
« 02 » сентября 2022 г.

Рабочая программа учебной /производственной/ практики «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ МОН РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

Камалетдинова С.В. преподаватель высшей квалификационной категории 

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 31 августа 2022г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий

 Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем


« 24 » « Июль »
(наименование предприятия)

Руководитель


« 05 » сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих 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 профессионального модуля 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 проведении подготовки рабочих мест,
-------------------------	--

	<p>подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> -подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - 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 их 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 приготовления полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты
-------	--

1.2. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

Всего **144 часа**, в том числе:

учебной практики – **72 часа**;

производственной практики – **72 часа**.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПО ПМ.01

2.1. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПМ 01			
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	12	Тема 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента.	12
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	60	Тема 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	18
		Тема 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса сложного ассортимента	30
		Тема 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	12
ВСЕГО часов	72		

2.2. Содержание программы учебной практики по ПМ.01

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			

<p>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>Тема 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента.</p>	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>12</i>	
	1.1.	<p>Организация рабочего места. Выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Механическая кулинарная обработка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Простые и сложные (карвинг) виды нарезки овощей, кулинарное использование овощей и грибов. Способы минимизации отходов овощей и грибов</p>	6	2
	1.2.	<p>Организация рабочего места. Выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Подготовка овощей для фарширования: артишоки, фенхель. Способы минимизации отходов, при подготовке к фаршированию</p>	6	2
<p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>18</i>	
	1.1.	<p>Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки и обработка сибаса, дорады, барабульки, палтуса. Нарезки рыбных полуфабрикатов: кругляшей, стейков (дарн, тронтон), эскалопов, гужона, сюпрем. Приготовление конвертиков, подушечек, рулетиков.</p>	6	2,3

<p>Тема 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	1.2.	<p>Организация рабочего места. Обработка ракообразных: омаров, лангустов, речных раков, креветок. Моллюсков: устриц, мидий, морских гребешков, кальмаров, каракатиц, трепангов.</p>	6	2
	1.3.	<p>Организация рабочего места. Фарширование рыбы целиком и порционным куском, кальмаров. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё (тельное, зразы) кнельной массы из рыбы, фарша-муслина (3 варианта). Требования к качеству полуфабрикатов.</p>	6	2,3
<p>Тема 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса сложного ассортимента</p>	<i>Содержание учебного материала</i>		30	
	2.1.	<p>Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработки говяжьей туши (лося). Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Приемы подготовки мяса: шпигование, обертывание, маринование, глазирование. Способы минимизации отходов.</p>	6	2
	2.2.	<p>Организация рабочего места.. Нарезание бифштекса, филе - миньон, рибай-стейк, турнедо, вырезка по-велингтонски. Приготовление рубки натуральной, фарша-муслина. Способы минимизации отходов.</p>	6	2
	2.3.	<p>Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработки свиной туши (кабана.) Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Приготовление полуфабрикатов: ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, разделка корейки для жаркого «Корона». Способы минимизации отходов.</p>	6	2

	2.4.	Организация рабочего места. Баранья нога фаршированная, телячья лопатка, свернутая в рулет, фаршированная вырезка. Способы минимизации отходов.	6	2
	2.5.	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки и обработкам тушек ягнят, молочных поросят и порослячьих голов, утиной и гусиной печени, приготовление полуфабрикатов. Способы минимизации отходов.	6	2
Тема 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>12</i>	
	3.1.	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря. Обработка и разделка домашней птицы и пернатой дичи. Способы разделки: «соте», сюпрем, болотин. Приготовление начинок, фарша-муслина из птицы. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	6	2,3
	3.2.	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: котлеты по-киевски, рулетики из индейки. Зачет	6	2,3
	<i>ИТОГО часов</i>		<i>72</i>	

2.3. Содержание производственной практики по ПМ.01

Код профессионал. компетенц.	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК	Виды работ
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1.- 1.2.	МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6	Организация рабочего места. Выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Механическая кулинарная обработка артишоков; спаржи; фенхеля и грибов. Простые и сложные (карвинг) виды нарезки овощей, кулинарное использование овощей и грибов. Способы минимизации отходов овощей и грибов
		6	Организация рабочего места. Подготовка овощей для фарширования и фарширование артишоков, фенхеля. Способы минимизации отходов, при подготовке к фаршированию
	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки и обработка сибаса, дорады. Количество отходов при обработке рыбы. Нарезки рыбных полуфабрикатов: кругляшей, стейков эскалопов, Приготовление конвертиков, подушечек, рулетиков. Требования к качеству полуфабрикатов.
ПК 1.3.-		6	Организация рабочего места. Обработка ракообразных: омаров, лангустов, речных раков, креветок. Моллюсков: устриц, мидий, морских гребешков, кальмаров.
		6	Организация рабочего места. Фарширование рыбы целиком и

1.4.			порционным куском, кальмаров. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё (пельное, зразы). Требования к качеству полуфабрикатов.
		6	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработки говяжьей туши (лося). Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Приемы подготовки мяса: шпигование, обертывание, маринование, глазирование. Способы минимизации отходов.
		6	Организация рабочего места. Нарезание бифштекса, филе - миньон, рибай-стейк, турнедо, вырезка по-велингтонски. Приготовление рубки натуральной. Способы минимизации отходов.
		6	Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработки свиной туши (кабана.) Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Приготовление полуфабрикатов: ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная. Способы минимизации отходов.
		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для фарширования мяса. Баранья нога фаршированная, телячья лопатка, свернутая в рулет, фаршированная вырезка. Способы минимизации отходов.
ПК 1.3.-		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря для обработки и обработкам тушек ягнят, молочных поросят и поросёных голов, утиной и гусиной печени, приготовление полуфабрикатов. Способы минимизации отходов.
		6	Организация рабочего места.

1.4.			Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря. Обработка и разделка домашней птицы и пернатой дичи. Способы разделки: «соте», сюррем, болотин. Приготовление начинок, фарша-муслина из птицы. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
		6	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инструментов, инвентаря. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: котлеты по-киевски, рулетики из индейки. Дифференцированный зачет
	ИТОГО часов	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.01

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование. Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
6	Плита wok	1
Холодильное оборудование:		
7	Шкаф холодильный	1
8	Шкаф морозильный	1
9	Шкаф шоковой заморозки	1
10	Льдогенератор	1
11	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
12	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
13	Мясорубка	1
14	Слайсер	1
15	Машина для вакуумной упаковки	1
16	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
17	Процессор кухонный	1
Вспомогательное оборудование:		
18	Стол производственный с моечной ванной	15
19	Стеллаж передвижной	2
20	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для групповог о пользован ия
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	

3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.
2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.
6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.
7. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

8. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия»,2018. – 288 с

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.

3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

4. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования— М. : «Академия», 2018.— 128 с.

6. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.01**

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК1.1-1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ОК 1. ЛР 5. ОК 2. ЛР 4 ОК 3. ЛР 13 ОК 7. ЛР 14</p>	<p>Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ</p> <p>Выполнение механической кулинарной обработки овощей в соответствии с требованиями СТН и ТБ</p> <p>Выполнение нарезки овощей простой и сложной формы</p> <p>Выполнение механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Выполнение разруба, разделки и обвалки мяса в соответствии с требованиями СТН и ТБ</p> <p>Умение работать на оборудовании овощного, мясо-рыбного цеха: (назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции обработки сырья во время учебной /производственной/ практики.</p> <p>Производственные ситуации.</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ОК 1. ЛР 1. ОК 2. ЛР 5. ОК 3. ЛР 13. ОК 7. ЛР 14 ОК 9. ЛР 4</p>	<p>Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению рыбных полуфабрикатов сложного ассортимента</p> <p>Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса сложного ассортимента</p> <p>Проведение бракеража приготовленных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</p> <p>Умение работать на оборудовании мясо-рыбного цеха: (назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента во время учебной /производственной/ практики.</p> <p>Производственные ситуации.</p>

<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 1. ЛР 1. ОК 2. ЛР 5. ОК 3. ЛР 13. ОК 7. ЛР 14 ОК 9. ЛР 4</p>	<p>Организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с СТН и ТБ Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика мяса сложного ассортимента Проведение бракеража приготовленных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) Умение работать на оборудовании, знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика во время учебной /производственной/ практики. Производственные ситуации. Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.</p>
--	--	---

4.1. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов;</p>	<p>Владение методами контроля: экспертное наблюдение и актуальными методами работы в выполнении заданий для профессиональной деятельности учебной и производственной практики Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Выстраивание траектории профессионального и личностного развития
<p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.
<p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Правила оформления документов (ТК, ТТК)

социального культурного контекста.	и		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.		Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	в	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережения на рабочем месте	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	и	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии Повар, кондитер
ОК 09 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	в	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться		– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных	Правила построения

<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>простых и сложных предложений на профессиональные темы. Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов</p>

