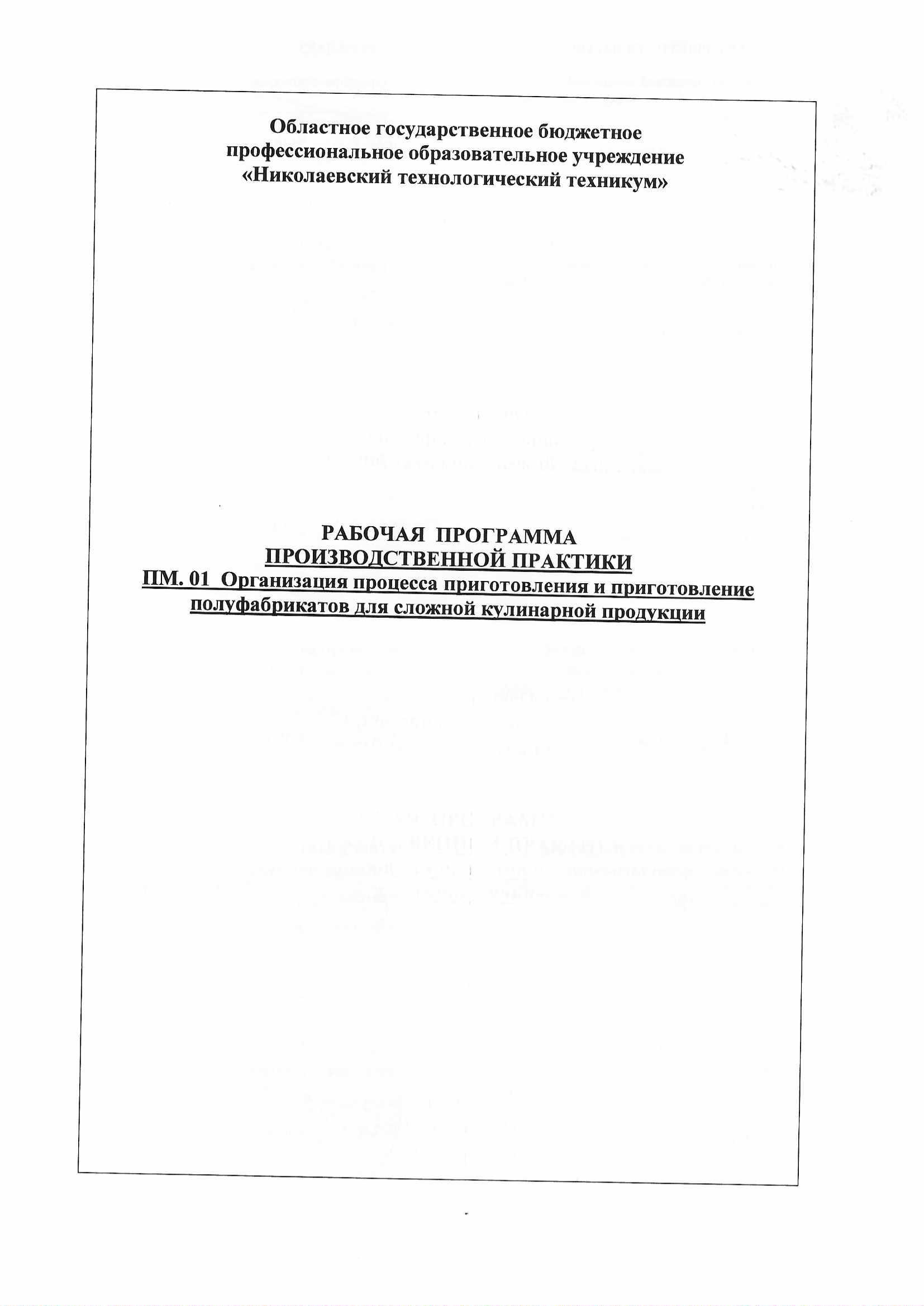
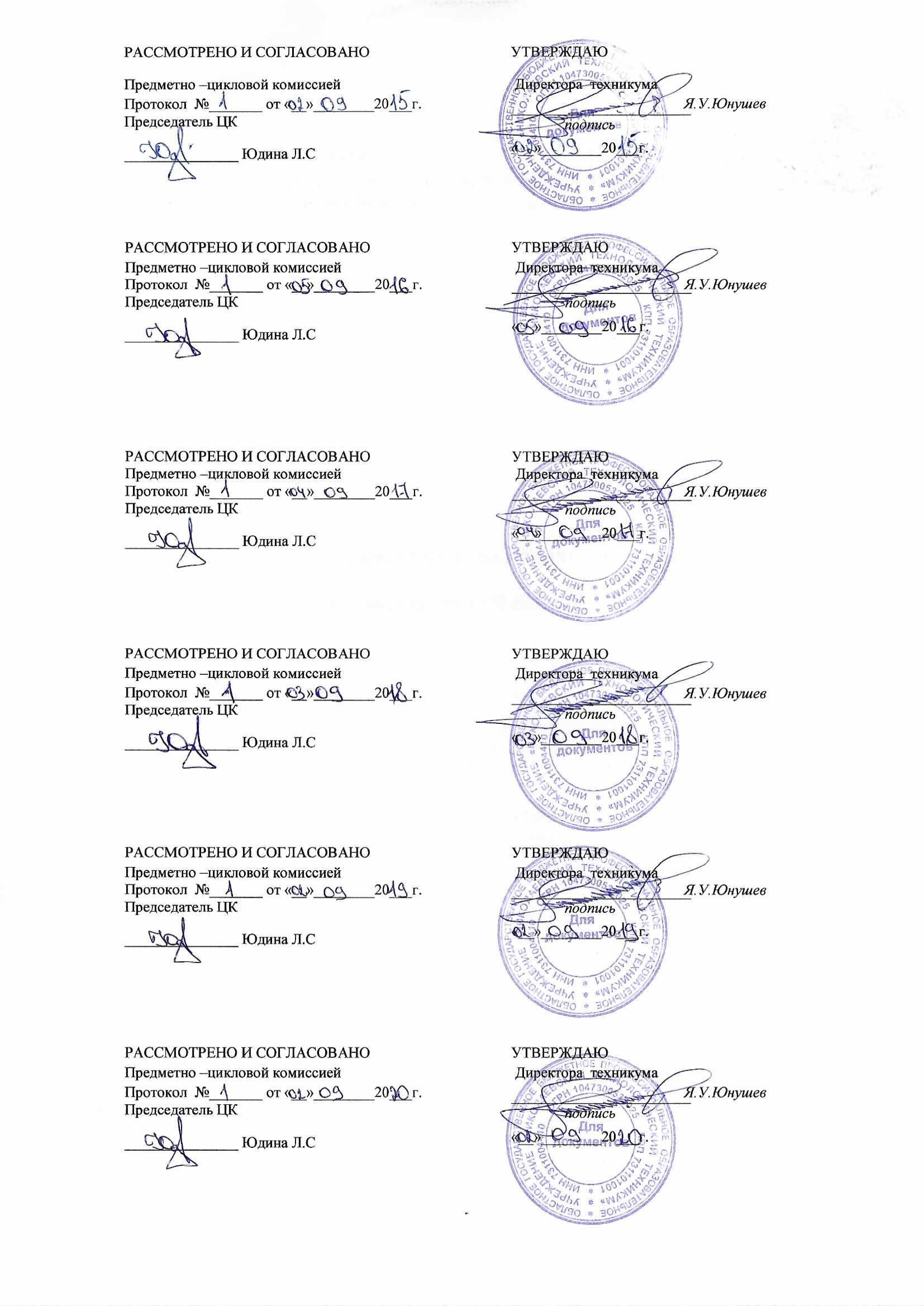
****

****

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  **2. результаты освоения ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**  **3. СТРУКТУРА и содержание ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**  **4. условия реализации программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**  **5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)** | **стр.**  **3**  **6**  **7**  **13**  **16** |

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов**

**для сложной кулинарной продукции**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

***Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции***

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы и может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения модуля:**

Задачей производственной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

**Требования к результатам освоения производственной практики:**

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных кулинарных блюд:
* расчета массы мяса, рыбы, птицы для изготовления сложных полуфабрикатов;
* организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* подготовки 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 мяса, рыбы, домашней птицы.

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, и домашней птицы;
* принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, 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 мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

* ассортимент полуфабрикатов из 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;
* 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 мяса, рыбы и домашней птицы;
* основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
* методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
* технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
* варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
* правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы;
* требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):**

всего, в рамках освоения ПМ.01 – 72 часа, 2 недели.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся профессиональных умений в рамках модуля СПО (ППССЗ) по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

*«***Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

|  |  |
| --- | --- |
| **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** | Организовать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| **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 задач, оценивать их эффективность и качество |
| **ОК 3** | Принимать решение 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 личного развития |
| **ОК 5** | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| **ОК 6** | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| **ОК.07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **ОК 08.** | Эффективно использовать средства физической культуры для укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности |
| **ОК.09** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| **ОК.10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| **ОК. 11** | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды формируемых компетенций** | **Наименование профессионального модуля** | **Объем времени, отводимый на практику (час)** | **Сроки проведения (нед.)** |
| ОК 1, ОК 2, ОК 3,ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.  ПК 1.1 – ПК 1.3 | **ПМ.01.**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 72 | 2 |

# **3.2. Содержание практики по профессиональному модулю**

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов производственной практики** | **Содержание учебного материала** | | | **Объем часов** | | **Уровень освоения** |
|  |  | | | *3* | | *4* |
| **МДК 01.01. Организация процесса и приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** | | | |  | |  |
| **Вид работ 1.Определять качество и безопасность мясного, рыбного сырья, домашней птицы и субпродуктов птицы.**  **Товароведная характеристика сырья.** | | | | | | |
| **Тема 1.1.**  Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности мясного сырья. | **Содержание:** | | | 4 | | 2,3 |
| 1 | | Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. |
| 2 | | Характеристика, требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов: лопатки, окорока, грудинки. |
| 3 | | Требования к качеству и безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса в охлажденном и мороженом виде. |
| **Тема 1.2.**  Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности рыбного сырья. | **Содержание:** | | | 4 | | 2,3 |
| 1 | | Основные характеристики и пищевая ценность различных видов рыбы: лососевых, осетровых, щуки, карпа, судака, угря, сибас, дорада. |
| 2 | | Требования к качеству и безопасности хранения рыбы в охлажденном и замороженном виде. |
| **Тема 1.3.**  Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности домашней птицы и субпродуктов птицы. | **Содержание:** | | | 4 | | 2,3 |
| 1. | | Основные характеристики и пищевая ценность домашней птицы, гусиной и утиной печени. |
| 2. | | Требования к качеству и безопасности хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и замороженном виде. |
| **Тема 1.4.**  Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности пряностей и приправ. | **Содержание:** | | | 4 | | 2,3 |
| 1. | | Ассортимент и характеристика пряностей и приправ, используемых при приготовлении полуфабрикатов из мяса. |
| 2. | | Ассортимент и характеристика пряностей и приправ, используемых при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. |
| 3. | | Ассортимент и характеристика пряностей и приправ используемых при приготовлении полуфабрикатов из птицы. |
| **Вид работ 2.Подготавливать к эксплуатации технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы.** | | | | | | |
| **Тема 2.1.**  Технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для сложных блюд. | **Содержание:** | | | 10 | 2,3 | |
| 1. | | Виды и характеристики технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы, мяса, птицы: мясорубки, куттеры, массажёры и иньекторы, мясорыхлители, шкафы и камеры для хранения охлажденной и замороженной продукции, дефростеры, фаршемешалки, электрорыбочистки, миксеры, вакуумные машины для упаковки |
| 2. | | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для сложной кулинарной продукции. |
| **Вид работ 3.Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции для приготовления сложной кулинарной продукции.** | | | | | | |
| **Тема 3.1.**  Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. | **Содержание:** | | |  |  | |
| 1. | | Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом, приготовление и отсаживание кнельной массы. | 8 | 2,3 | |
| 2. | | Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока; грудинки, молочного поросенка, поросячьей головы фаршированных, рулета из лопатки и молочного поросенка, рулета для карпаччо, каре ягненка, рульки телячьей, ростбифа, буженины, приготовления кнельной массы. Требования к качеству. |
| 3. | | Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Требования к качеству. |
| 4. | | Правила охлаждения, замораживания и размораживания полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд. |
| 5. | | Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса |
| **Тема 3.2.**  Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | **Содержание:** | | | 8 | 2,3 | |
| 1. | | Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение через спинку, снятие кожи, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы. |
| 2. | | Приготовление фаршированной и нефаршированной рыбы целой тушкой, фаршированной щуки, судака, карпа, фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного. Требования к качеству. |
| 3. | | Ассортимент, технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Требования к качеству. |
| 4. | | Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикатов с учетом требований безопасности. |
| **Тема 3.3.**  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции. | **Содержание:** | | | 8 | 2,3 | |
| 1. | | Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование тушек птицы, окорочков и филе, введение под кожу сливочного масла и воздуха, свертывание рулетом, маринование, взбивание и отсаживание кнельной массы, обработка гусиной и утиной печени. |
| 2. | | Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, фарширование под кожу, фарширование филе, окорочков, приготовление галантина, рулетов из мякоти птицы, кнельной массы и изделий из нее, стейков из гусиной и утиной печени, подготовка печени для паштета. Требования к качеству. |
| 3. | | Технология приготовления начинок для фарширования. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству. |
| 4. | | Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы, печени для сложных блюд. |
| **Вид работ 4: Контролировать качество и безопасность мясных, рыбных полуфабрикатов и домашней птицы для сложной кулинарной продукции.** | | | | | | |
| **Тема 4.1.**  Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции | **Содержание:** | | | 6 | 2,3 | |
| 1. | Основные критерии и методы оценки качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, из мяса, ягнят, молочных поросят, из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. | |
| 2. | Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности  рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. | |
| 3. | Технология приготовления начинок для фарширования. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству. | |
| 4. | Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности домашней птицы, гусиной и утиной печени, дополнительных ингредиентов и полуфабрикатов для сложных блюд. | |
| **Вид работ 5. Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы и субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.** | | | | | | |
| **Тема 5.1.**  Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. | **Содержание:** | | | **6** | **2,3** | |
| 1. | Правила приема сырья со склада, от поставщиков, методы определения их качества. | |
| 2. | Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса. | |
| 3. | Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. | |
| **Тема 5.2.**  Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. | 1. | Правила приема сырья со склада, от поставщиков, методы определения их качества. | | 4 | 2,3 | |
| 2. | Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы. | |
| 3. | Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. | |
| **Тема 5.3.**  Организация процесса производства полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции | **Содержание:** | | | 4 | 2,3 | |
| 1. | Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложных блюд. | |
| 2. | Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. | |
| 3. | Требования к безопасности хранения домашней птицы, печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд в охлажденном и замороженном виде. | |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета** | | | | **2** |  | |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

**4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

***Основные источники:***

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2018, 484с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2018, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2010, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юраит – Издат, 2018, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2018, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. иперераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2018 416 с.

***Нормативные источники:***

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2014 ФЗ-29 9.
2. . . Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2014 № 389).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.:Хлебпродинформ, Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2019
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2018 6. ГОСТ 50647-2014 «общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-2014 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-2014 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-2014 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых 19 продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции. /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.14 № 325.

***Дополнительные источники:***

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Отечественные журналы:
   1. «Рестораны и гостиницы»
   2. «Ресторатор»
   3. «Торговое оборудование»
   4. «Ресторанные ведомости»

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика завершает обучение профессионального модуля

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.Обязательным условием допуска к производственной практике по профессиональному модулю является освоение профессиональных компетенций, а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

Итогом производственной практики является сдача студентами квалификационного экзамена. По результатам практики руководителем практики от организации и от техникума формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а так же характеристика на обучающегося, отражающая освоение профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающийся составляет отчет о прохождении практики.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственнойпрактики осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Руководитель практики осуществляет непосредственное руководство производственной практикой обучающегося. Они должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

**Обучающиеся** в период прохождения практики обязаны*:* соблюдать действующие на базе практики правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Формой отчетности обучающегося по практике является отчет свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

По результатам защиты проводится дифференцированный зачет по практике.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методыконтроля и оценки** |
| *1* | *2* | *3* |
| ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | * + - * соблюдение выполнения технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для сложных блюд;       * оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом;       * соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН;       * соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из мяса. | Экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | * + - * соблюдение выполнения технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида рыбного сырья для сложных блюд;       * оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом;       * соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН;       * соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из рыбы. | Экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1. 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | * + - * соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;       * оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом;       * соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН;       * соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы | Экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции, дифференцированный зачет |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * + - * демонстрация интереса к будущей профессии | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. |
| ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | * + - * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;       * корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | * + - * понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | * + - * эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач.       * использование различных источников, включая электронные и Интернет – ресурсы. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * + - * демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | * + - * самоанализ и коррекция результатов собственной работы.       * своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | * + - * организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | * + - * постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства товаров. |