

ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(наименование организации)

((должность, Ф.И.О.)
« » 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

ЧАЙКОВСКИЙ В.А.
« 30 » 09 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**производственной практики
(по профилю специальности)**

по профессиональному модулю

**ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление
Полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

По специальности

260807

(код специальности)

Технология продукции общественного питания

(наименование специальности)

Волгоград

ОДОБРЕНА

Кафедрой профессионального цикла для обучающихся по специальности **260807 «Технология продукции общественного питания»**

Протокол № 1 от 20.09.2017
Зав. кафедрой профессионального цикла
Л. В. Веденева

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по Учебной работе

А. М. Тазов
Заместитель директора по производственному обучению
Н. В. Николаева
« 20 » 09 2017.

Составитель:

преподаватель ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
Н. А. Шефер
(подпись) (ИОФ)

Эксперты:**Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т: С. Н. Ясавнина

Содержательная экспертиза: _____ ГБОУ ВКРС и Т: _____
(должность) (подпись) (ИОФ)

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____
(подпись) (ИОФ) (должность)

(Полное название ОУ СПО и / или ВПО / предприятия, печать)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики(по профилю специальности).....	4
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности).....	8
3. Условия реализации программы производственной практики (по профилю специальности).....	22
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности).....	25

	<ul style="list-style-type: none"> – уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, соблюдать товарное соседство, способы укладки сырья; – подбирать и рассчитывать оборудование, инвентарь; 2. определять площади складских помещений; 3. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство). Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК. 		
Раздел 3	Приготовление полуфабрикатов из мяса	24	2
Тема 3.1 Общие требования к производству полуфабрикатов из мяса	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК 2, ПК 3.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. – Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. – Определять количество сырья, готовить полуфабрикаты из мяса различных видов животных для приготовления сложной кулинарной продукции. – Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них. глазировать. – Обвертывать полуфабрикаты из мяса баранины, козлятины, телятины, говядины, свинины. – Составлять акты разуба. списания продуктов. требования – накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. – Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и 	6	

	<p>хранения сырья, полуфабрикатов из свинины.</p> <ul style="list-style-type: none"> –Соблюдать товарное соседство. –Соблюдать последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд из свинины. –Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство). <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
<p>Тема 3.2</p> <p>Технологический процесс производства полуфабрикатов из говядины</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	6	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. – Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. – Определять количество сырья, готовить полуфабрикаты из мяса говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. – Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, глазировать. – Обвертывать полуфабрикаты из мяса говядины. – Составлять акты разуба, списания продуктов, требования – накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. – Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья. полуфабрикатов из говядины. 		

	<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдать товарное соседство. – Соблюдать последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд из говядины. – Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство). <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
<p>Тема 3.3</p> <p>Технологический процесс производства полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. – Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. – Определять количество сырья, готовить полуфабрикаты из мяса баранины, козлятины, телятины для приготовления сложной кулинарной продукции. – Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, глазировать. – Обвертывать полуфабрикаты из мяса баранины, козлятины, телятины. – Составлять акты разуба. списания продуктов, требования – накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. – Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и 		

	<p>хранения сырья, полуфабрикатов из диких животных и субпродуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Соблюдать товарное соседство. – Соблюдать последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд из диких животных и субпродуктов. – Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство). <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
Раздел 4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	24	3
Тема 4.1 Общие требования к производству полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала	6	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. – Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. – Готовить полуфабрикаты из рыбы различных промысловых пород для приготовления сложной кулинарной продукции; – Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты из рыбы, составлять акты разуба крупных рыб, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство; – Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья. полуфабрикатов из рыбы. – Соблюдать товарное соседство. – Соблюдать последовательность и правила обработки рыбы для 		

	<p>сложных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство). <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p> <p>Содержание учебного материала</p>		
<p>Тема 4.2</p> <p>Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. – Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. – Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для приготовления сложной кулинарной продукции; – Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом, составлять акты разруба крупных рыб, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство; – Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. – Соблюдать товарное соседство. – Соблюдать последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом для сложных блюд. – Составлять технологическую документацию (акты списания 	6	

	естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство). Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 4.3 Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым и хрящевым скелетами	Содержание учебного материала	6	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. – Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. – Готовить полуфабрикаты из рыбы с костно-хрящевым и хрящевым скелетами для приготовления сложной кулинарной продукции; – Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обвертывать полуфабрикаты из рыбы с костно-хрящевым и хрящевым скелетами, составлять акты разруба крупных рыб, списания продуктов, требования – накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство; – Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым и хрящевым скелетами. – Соблюдать товарное соседство. – Соблюдать последовательность и правила обработки рыбы с костно-хрящевым и хрящевым скелетами для сложных блюд. – Составлять технологическую документацию (акты списания 		

	Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Раздел 5	Приготовление полуфабрикатов из птицы	12	
Тема 5.1 Общие требования к производству полуфабрикатов из птицы	Содержание учебного материала	4	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПКЗ.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. – Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества, определять количество сырья. – Готовить полуфабрикаты из птицы различных видов и из субпродуктов птицы (печени, сердечек, шеек и т.д.) для приготовления сложной кулинарной продукции; – Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обвертывать полуфабрикаты из птицы, составлять акты разуба, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство; – Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения. замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из птицы. – Соблюдать товарное соседство. – Соблюдать последовательность и правила обработки птицы для сложных блюд. – Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли. ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство). <p>Сдача выполненного задания.</p>		

	Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 5.2 Технологический процесс производства полуфабрикатов из домашней птицы	Содержание учебного материала	4	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПКЗ.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. – Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества, определять количество сырья. – Готовить полуфабрикаты из домашней птицы (куры, цыплята-бройлеры, утки, гуси, индейки для приготовления сложной кулинарной продукции; – Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты из домашней птицы, составлять акты разуба, списания продуктов, требования – накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство; – Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из домашней птицы. – Соблюдать товарное соседство. – Соблюдать последовательность и правила обработки домашней птицы для сложных блюд. – Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убитой, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство). <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>		

	Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 5.3 Технологический процесс производства полуфабрикатов из кроликов, дичи	Содержание учебного материала Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. – Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. – Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества, определять количество сырья. – Готовить полуфабрикаты из кроликов, дичи (целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленные) для приготовления сложной кулинарной продукции; – Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обвертывать полуфабрикаты из кроликов, дичи, составлять акты разуба, списания продуктов, требования – накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство; – Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из кроликов, дичи. – Соблюдать товарное соседство. – Соблюдать последовательность и правила обработки кроликов, дичи для сложных блюд. – Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство). Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)	4	

Итоговая аттестация		Оценка результатов в соответствии с ПК.		
		Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли.	экзамен	
		всего	180/72 (12 дней)	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1. Реализация программы модуля предполагает наличие учебных комнат, производственных цехов (заготовочных) на предприятии питания (базе практике) и учебной технологической лаборатории.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации (методические рекомендации);
- комплект нормативной документации.
- Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце).

Технические средства обучения:

ПК каждому обучающемуся на подгруппу проектор, экран, фото-камера; принтер; программное обеспечение общего и профессионального назначения, калькулятор, письменные принадлежности.

2. Оснащение лаборатории

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
Мясо - рыбный цех	– Ванна моечная	– кастрюли;
	– Разрубочный стул	– разделочные доски;
	– Стол	– Ножи мясо и
	– производственный	рыболовочные
	Универсальный привод	производственные;
	– Стеллаж передвижной	
	– Мясорубка	
	– Куттер (Бликсер)	
	– Холодильный шкаф	
	– Морозильная камера	
	– Рыбочистка	

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2006г
2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2012г.
3. В.И Богушева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону «Феникс» 2010г
4. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
5. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2010г.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: Издательский центр «Академия»
7. Л.А.Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012.

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р ИСО 9000-2008 «Система менеджмента качества. Основные положения в словаре»
2. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
6. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
7. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
8. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
9. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте - способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
13. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ. 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.
15. Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978, 2005,2010)

Законодательные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008г
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006г)
3. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21 мая 2001 № 389, 10 мая 2007)
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г)
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 « О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6. Трудовой кодекс РФ

Дополнительная литература:

1. Интернет сайты:
 - recept- testa/ru/.../303Kuhnja
 - www mmenu com/.../151
 - restoram/ net/recipes/Snacks/coldи др.
2. Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.
3. Методические указания по выполнению самостоятельных (домашних) работ.
4. Рабочие тетради.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёмов отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф, точность проведения процесса проверки исправности оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении; - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф с учетом временного регламента; - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф; - Точность проведения бракеража готовых п/ф, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживанию; 	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практики</p>
ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф, точность проведения процесса проверки исправности оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении; - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф с учетом временного регламента; - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф; - Точность проведения бракеража готовых п/ф, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф до момента реализации или последующего 	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практики</p>

	использования или охлаждению и замораживанию;	
ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф.</p> <p>точность проведения процесса проверки исправности оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении; - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф с учетом временного регламента; - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф; - Точность проведения бракеража готовых п/ф, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по и производственной практики
<i>Итоговая аттестация по модулю</i>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, приготовлению п/ф;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, приготовлению п/ф;</p>	<p>Отчет по производственной практике в виде аттестационного листа</p> <p>Практический экзамен на базе предприятия питания</p>

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.	<ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических заданий, выполнения заданий по практике. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план практической работы, выполнения действий на 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практики

	практике	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при холодной обработке продуктов); - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные и временные режимы разных способов приготовления п/ф); - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию; Осуществляет обучение с использованием ПК; Осуществляет сбор информации с помощью Интернета;	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике

	<p>- выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегами</p>	
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготвления блюд и изделий и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильные использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения практических работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, производственной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии; 	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практики</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрация желания и готовность служить в Российской армии с применением профессиональных знаний</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практики</p>