

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной практики

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ветлужский район
2016 год

Рабочая программа учебной практики по ПМ. 01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик:

Арсеньева Н.В. – преподаватель профессиональных модулей ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Рассмотрено:
на заседании методической комиссии
специальность 19.02.10
«Технология продукции общественного
питания»
Протокол № 1 от 20 сентября 2016г.
Руководитель метод. комиссии
Лавренова Т.А. Лавр

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
Ю.Н. Мерлугов
Мерлугов

Согласовано:

Директор МУП «Агрофирма – Ветлуга»

Л.А. Грибанов
«21» сентябрь 2016 г.



СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01. может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы, для сложных блюд;
- подготовки овощей, мяса, рыбы, птицы, для сложных блюд

уметь:

- по органолепическим показателям оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени, для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщика, 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 поросятей 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; технологию приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.01. – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 4.1	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления 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 профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Содержание обучения по учебной практике

Учебная практика УП.01	72
Виды работ	
Обработка овощей и грибов для сложной кулинарной продукции, подготовка овощей для фарширования	6
Выполнение простые формы нарезки овощей для сложной кулинарной продукции.	6
Выполнять сложные формы нарезки овощей для сложной кулинарной продукции.	6
Разделка различных видов мяса	6
Выполнять приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции	6
Выполнение приготовления котлетной, рубленной массы из мяса и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6
Выполнение механической кулинарной обработки различных видов рыб, подготовка рыбы для фарширования.	6
Выполнение приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы, для сложной кулинарной продукции	6
Выполнение приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6
Выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	6
Выполнение приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции	6
Выполнение приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся - производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие для начального проф. Образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 176 с.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
3. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования / Л.Г. Шатун. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
4. Усов В.В.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 432 с.
5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов.: учебное пособие для нач. проф. образования / (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова). – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112с.

Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ – 29.

ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализация населению»

ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификации предприятий»

ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу»

СанПинН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится Учебная практика по 6 часов в день, последовательно по темам.

Учебная практика заканчивается зачетом.

Зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Оценивать, по органолептическим показателям, качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса</p> <p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p> <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, (температурный режим, процессы, происходящие при приготовлении пищи, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p> <p>Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p> <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p> <p>Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс</p>	<p>Наблюдения во время практической работы</p> <p>Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы</p> <p>Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы</p> <p>Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы</p> <p>Бракераж</p>

	приготовления, качество готового блюда)	
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Рациональность распределения времени на приготовление и подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Оценивать, по органолептическим показателям, качество рыбы и готовых полуфабрикатов из рыбы.	Наблюдения во время практической работы
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в	Защита практической работы. Экспертная оценка

	соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)	выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)	Бракераж
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Рациональность распределения времени на приготовление Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Оценивать, по органолептическим показателям, качество домашней птицы и готовых полуфабрикатов из домашней птицы.	Наблюдения во время практической работы
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе

	сложной кулинарной продукции.согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	лабораторной работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)	Бракераж
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Рациональность распределения времени на приготовление и организацию по подготовке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.

	(самоорганизация ОК)	
	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>Оценивать, по органолептическим показателям, качество овощей, плодов, грибов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов.</p> <p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p> <p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>	<p>Наблюдения во время практической работы</p> <p>Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы</p> <p>Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы</p>
	Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)	<p>Защита практической работы.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p>
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении,	<p>Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы</p>

	последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	
	Подготовка овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)	Бракераж
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Рациональность распределения времени на приготовление и организацию по подготовке овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, плодов, грибов.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки, оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных	итоговый контроль.

эффективность и качество.	мероприятиях.	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Рациональность планирования и организации собственной дея-тельности, умение проектировать Рабочие мета технологические линии для себя и бригады пред-приятия общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.	Защита практических, лабораторных
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Проектная деятельность, роль бригадира в раб группах
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных блюд, олимпиада, и тд
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение находить единогласие, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные практические занятия, все виды практик.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные практические занятия, все виды практик.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации.	Проектная деятельность, роль бригадира в раб группах

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявляет организаторские качества , при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности. Профессиональный рост	Все виды практик.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	В чрезвычайных ситуациях, при исполнении воинской обязанности уметь вести процесс производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Все виды практик.

Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО

обучающийся(аяся) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

2. Время проведения практики – 72 часов:

3. Организация: _____

наименование организации

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по **ПМ.01.**

№	Виды работ	Сроки выполнения	Качество выполнения работ
1	Обработка овощей и грибов для сложной кулинарной продукции, подготовка овощей для фарширования	6	
2	Выполнение простые формы нарезки овощей для сложной кулинарной продукции.	6	
3	Выполнять сложные формы нарезки овощей для сложной кулинарной продукции	6	
4	Разделка различных видов мяса	6	
5	Выполнять приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции	6	
6	Выполнение приготовления котлетной, рубленной массы из мяса и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6	
7	Выполнение механической кулинарной обработки различных видов рыб, подготовка рыбы для фарширования.	6	
8	Выполнение приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы, для сложной кулинарной продукции	6	
9	Выполнение приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6	
10	Выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	6	
11	Выполнение приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции	6	
12	Выполнение приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6	

Дата « ____ » 20 ____ г.

Руководитель практики

Ответственное лицо организации

МП