

ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКО
Й ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬН
АЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ
МЕХАТРОНИКИ И
ПИЩЕВОЙ
ИНДУСТРИИ"

Подписано цифровой
подписью:
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ
МЕХАТРОНИКИ И
ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ"
Дата: 2023.07.20
15:24:13 +02'00'

УТВЕРЖДАЮ

Директор БУ Калининградской области
ПОО «Колледж мехатроники и пищевой
индустрии»

А.В.Таниленков
01 июня 2023г.

М.П.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»**

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:

Николаева Екатерина Александровна, методист

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»



Е.А. Николаева

01 июня 2023 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	23

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, в части освоения основного вида деятельности (ВД) **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

2. Цели и задачи практики

Производственная практика направлена на совершенствование практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности в условиях реального производства на базе конкретного предприятия общественного питания.

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки среднего профессионального образования, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика проводится концентрированно после завершения междисциплинарного курса обучения в 3-4 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарных курсов МДК 01: Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, УП

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессионального модуля.

Задачи: закрепление знаний, полученных в процессе обучения.

- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.

- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Программа производственной практики разрабатывается учебным заведением. Одной из составляющей программы практики является разработка форм и методов контроля для оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций (оценочные материалы); к работе над этим разделом должны привлекаться специалисты предприятий, в которых проводится производственная практика. При разработке содержания каждого раздела практики следует выделить необходимые практический опыт, умения и знания в соответствии с ФГОС СПО, а также виды работ, необходимые для овладения конкретным видом профессиональной деятельности.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет. К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, предоставившие:

1. аттестационный лист по практике с положительной оценкой руководителя от предприятия;
2. дневник и отчет о практике в соответствии с заданием на производственную практику.

3. Условия организации производственной практики

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Базы практики – предприятия общественного питания, оснащенные необходимым оборудованием, а также располагающие достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимого для обучения, контроля и общего руководства практикой. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания (ПОП) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и профильными организациями, независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности

Материально-техническое обеспечение производственной практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и написанию отчета.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу производственной практики по специальностям образовательного учреждения;
- осуществляет планирование всех видов и этапов производственной практики с учетом требований работодателей;
- заключает договоры с организациями на проведение производственной практики;
- контролирует процесс выполнения программы производственной практики на местах их проведения.

Общие требования к подбору баз производственных практик:

- наличие отделов и производственных цехов: горячий цех, холодный цех, помещение для резки хлеба, цех обработки зелени, мясной цех, рыбный цех, овощной цех, цех по обработке яиц, помещение для мучных изделий или кондитерский цех, моечная

столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары для полуфабрикатов, комната гигиены или санитарный узел, помещение заведующего производством, бухгалтерии;

- оснащенность предприятия современным оборудованием, инструментом, инвентарём
- наличие прогрессивных технологий производства по приготовлению п\ф или блюд;
- близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий.

При выборе рабочего места студентам необходимо руководствоваться, прежде всего, моделью его специальности, а также исходить из того, что на рабочем месте будущий специалист должен получить определенные практические навыки выполнения конкретной работы.

4. Комплект планирующих документов руководителя практики от образовательного учреждения входят:

- 4.1. Распоряжение по учебной части по направлению на производственную практику.
- 4.2. Программа практики.
- 4.3. Аттестационный лист
- 4.4. Отчет по практике
- 4.5. Дневник учебно-производственных работ.
- 4.6. График посещения студентов на рабочих местах.

5. Требования к результатам освоения производственной практики

Процесс прохождения производственной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

а) общих компетенций:

- | | |
|-------|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

б) профессиональных компетенций:

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Для успешного прохождения производственной практики студент должен:

знать:

1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
3. требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
4. рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
5. способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
3. выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения

иметь практический опыт в:

1. подготовке, уборке рабочего места;
2. подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
3. обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
4. приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
5. ведении расчетов с потребителями.

6. Структура и содержание производственной практики

6.1. Объем производственной практики ПП 01 по ПМ 01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Таблица 1

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Производственная практика по ПМ 01	180	Концентрировано	Дифференцированный зачет

6.2. Содержание производственной практики

Таблица 2

Наименование разделов производственной практики	Содержание учебного материала учебной практики	Виды работ по темам	Объем часов на тему и под тему	Уровень усвоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5	6
Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание: 1. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документам. 2. Инструктаж по технике безопасности на предприятии общественного питания. 3. Ознакомление с базовым предприятием. 4. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	7	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
Обработка и подготовка овощей и грибов для приготовления разнообразных полуфабрикатов из них	Первичная обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом 4. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать хранить и предохранять от потемнения обработанные овощи, плоды и грибы, удалять излишнюю горечь.	7	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении п\ф для вареных, припущенных овощей. Оценка качества п\ф и хранение		7	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении п\ф для жареных, тушеных овощей. Оценка качества п\ф		7	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11

	и хранение	5. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. 6. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. 7. Упаковывать на вынос или для транспортирования			
	Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении п\ф для запеченных овощей, грибов и полуфабрикатов. Оценка качества п\ф и хранение		7	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Отработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и их консервирование. Оценка качества п\ф и хранение		7	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
Обработка рыбы, нерыбного водного сырья, в соответствии с заказом. Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья	Оценивать наличие, проверять доброкачественность живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. 5. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 7. Охлаждение и замораживание обработанной	7	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Первичная обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.		7	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.		7	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из осетровой рыбы. ; Требования к качеству и безопасности хранения подготовленных п\ф в охлажденном и замороженном виде.		7	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11

	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбного водного сырья. Требования к качеству и безопасности хранения подготовленных п\ф в охлажденном и замороженном виде.	рыбы для последующего использования. 8. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. 9.Упаковывать на вынос или для транспортирования. 10 .Расчет массы рыбы, для изготовления полуфабрикатов 11. Охлаждать, замораживать, вакуумировать хранить Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. 12. Упаковывать на вынос или для транспортирования	7	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
Обработка мяса, мясных продуктов в соответствии с заказом. Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из мяса	Оценивать наличие, проверять доброкачественность говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Готовить полуфабрикаты из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 4. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. 5.Обработка субпродуктов и костей. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов 7 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости 8.Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса. 9 Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 10 Упаковывать на вынос или для транспортирования.	7	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Первичная обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.		8	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Разделка крупного рогатого и мелкого скота на туши, полутуши, четвертины, части. Требования к качеству и безопасности хранения		8	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		8	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11

	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		8	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		8	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.		8	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.		8	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
Обработка домашней птицы, дичь, кролика в соответствии с заказом. Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	Оценивать наличие, проверять доброкачественность, наличие перед разделкой домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3.Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке. 4.Проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке 5.Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 6.Приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё	8	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Первичная обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.		8	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.		8	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11

	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.	7.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 8 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости 9.Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса. 10 Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 11 Упаковывать на вынос или для транспортирования.	8	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом		1. Эффективно использовать профессиональную терминологию. 2.Поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос. 3.Заполнение нормативной документации 4. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке, меню требование, калькуляционные карты 5.Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. 6.Упаковывать на вынос или для транспортирования. 7.Оформление отчета по практике: составление отчета по своему предприятию и представление таблиц, копий заполненных бланков	8	3	ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
					ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
ИТОГО			180		

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Таблица 3

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с Товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с Сан Пи Нам	Текущий контроль: Практическое задание, контрольные задания.
ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	-обработка овощей рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания. Рубежный контроль: дифференцированный зачет.
ПК 1.3Проводитьприготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж.
ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Текущий контроль: Практическое задание. бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет

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

Таблица 4

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач Профессиональной деятельности.	- 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;	
ОК 03. Планировать и реализовывать Собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	ЦЦК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных 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	

7.1. Критерии оценки производственной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы производственной практики и предоставлении отчетной документации.

