

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

С.П. Вихрова
С.П. Вихрова
«30» *Вавкуле* 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа практики по модулю ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Жигуляева Е.В. *преподаватель*

Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа профессионального модуля обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
1.1	Область применения программы	4
1.2	Цели и задачи практики	4
1.3	Рекомендуемое количество часов на освоение программы практики	5
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИК	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	7
3.1	Тематический план и содержание	7
3.2	Содержание учебной практики	8
3.3	Содержание производственной практики	9
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИК	10
4.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	10
4.2	Информационное обеспечение обучения	10
4.3	Общие требования к организации практики	10
4.4	Кадровое обеспечение образовательного процесса	10
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИК	11
6.	ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	15
	ПРИЛОЖЕНИЕ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- 2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- 3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

1.2 Цели и задачи практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления 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 и 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 и 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, размораживании и 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 мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение практики

- учебная практика – 36 часов;
- производственная практика – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате освоения учебной и производственной практики обучающийся должен обладать:

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

- ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной

кулинарной продукции.

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ01

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Практика	
		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
1	2	3	4
ПК 1.1; 1.2; 1.3;	МДК 1.1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
	Учебная практика	36	
	Производственная практика		36
	Всего	36	36
	Экзамен квалификационный		

3.2 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), темы	Содержание и виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Виды работ 1 Механическая кулинарная обработка и разделка говядины. Приготовление полуфабрикатов и начинок для фарширования мяса. 2 Механическая кулинарная обработка и разделка свинины, молочных поросят, поросчатой головы. Приготовление полуфабрикатов из мяса, начинок для фарширования мяса. 3 Механическая кулинарная обработка и разделка баранины, тушек ягнят. Приготовление полуфабрикатов и начинок для фарширования мяса.	18	1,2
Тема 2 Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для	Виды работ 1 Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы, начинок для фарширования рыбы. 2 Обработка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов	12	2

сложной кулинарной продукции	нерыбного водного сырья		
Тема 3	Виды работ	6	2,3
Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	1	Обработка домашней птицы и печени	
	2	Приготовление полуфабрикатов из птицы и печени для приготовления сложных блюд, начинок для фарширования птицы.	
	ИТОГО	36 часов	
	Форма аттестации дифференцированный зачет		

3.3 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), темы	Содержание и виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	3	4	
Тема 1 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии, оценка наличия , выбор сырья, органолептическая оценка качества и соответствия сырья. Организация рабочего места. Обработка различными способами мяса в соответствии с заказом.</p> <p>Формовка ,приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание) , порционирование.</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p>	12ч	3
Тема 2 Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Изучение производственной санитарии, оценка наличия , выбор сырья, органолептическая оценка качества и соответствия сырья. Организация рабочего места. Обработка различными способами рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с заказом.</p> <p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание),</p>	12ч	3

	порционирование.		
	Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции		3
Тема 3 Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Изучение производственной санитарии, оценка наличия , выбор сырья, органолептическая оценка качества и соответствия сырья. Организация рабочего места. Обработка различными способами домашней птиц в соответствии с заказом.	12 ч	3
	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		3
	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование		
	Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции		
	Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции		
	ИТОГО	36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных лабораторий, мастерских

Лабораторий:

- микробиологии, санитарии и гигиены.
- учебный кулинарный цех.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Стол лабораторный, стол для весов, стол для приборов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф – стеллаж.

Универсальные приводы общего назначения, электроплита, картофельно-очистительная машина, овощерезательная машина, протирочная машина, фритюрница, жарочный шкаф, электросковорода, кипятильник, раздаточная секционная стойка, холодильное оборудование, весы настольные циферблатные (электронные), посудомоечная машина, пароконвектомат, микроволновая печь.

Ванна производственная (моечная), раковина для мытья рук.

Доска разделочная маркированная, сковороды, лопатки, венчики, ситечко, сито для протирки, кастрюли разной емкости (комплект), дуршлаг, набор инструментов для фигурной нарезки овощей, ножи маркированные (комплект), нож консервный, ножницы.

Посуда лабораторная (комплект), блюда круглые, овальные, баранчик, горшочек глиняный с крышкой порционный, ситечко, сковорода порционная, столовые приборы.

Тарелки: столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие полупорционные, подстановочные, десертные мелкие, десертные глубокие, пирожковые, закусовые.

Посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект), противень с бортиками, шумовка, формы для запекания.

Бак для пищевых отходов

4.2 Информационное обеспечение обучения

основные источники

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 256 с

2. Качурина Т.А. Организация ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник. М.: Издательский центр "Академия". 2018. - 256с/

3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: М.: Издательский центр "Академия", 2014. 192 с

дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. "Кулинария", учебник, М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 400 с

2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60x90 1/16. (обложка)
<http://www.znaniy.com/catalog.php?bookinfo=443909>

3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304с.

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. проф. образования / Н.Э. Харченко, – 8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 512с

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договоры о производственной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

При прохождении практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени составляет 6 часов в день (36 часов в неделю).

4.4 Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

- Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин
- Занятия с обучающимися проводят преподаватели профессионального модуля.
- Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – профессиональное образование соответствующего профиля, практический опыт и квалификационный разряд не ниже 5 разряда.
- Инженерно-педагогический состав: среднее или высшее профессиональное образование и опыт работы не менее 2 лет.
- Обязательная стажировка преподавателей в профессиональных организациях не реже 1-ого раза в 3 года.
- Учебную практику проводят как концентрировано, так и рассредоточено

Требования к руководителям практики от Техникума:

- - разрабатывать, утверждать рабочие программы и тематику заданий для обучающихся;
- - участие в проведении инструктажа обучающихся о целях и задачах практики;
- - ознакомление обучающихся с программой практики;
- - обеспечить обучающихся методическими материалами и оказывать методическую помощь при выполнении ими заданий программы практики, ведению дневника по практике;
- - регулярный контроль качества ведения обучающихся дневников практики и другой учебной документации;
- - ведение журнала учебной практики;

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для	- демонстрация умений по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - выполнение расчета массы мяса для	<i>Устный экзамен</i> <i>Экспертная оценка</i>

<p>сложной кулинарной продукции</p>	<p>сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; - осуществление подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд; - демонстрация умений и навыков, используя различные методы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса с применением современного оборудования и инвентаря; - осуществление контроля качества подготовленного мяса; - осуществление органолептической оценки качества готовых продуктов, полуфабрикатов; - демонстрация умений и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции; - демонстрация умений расчетов по формулам; - демонстрация навыков безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - демонстрация различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд; - определение способов расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - соблюдение правил безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса; - соблюдение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методов определения их качества; - определение основных характеристик и пищевой ценности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; - демонстрация умений и навыков подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; - определение способов минимализации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соблюдение правил охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса 	<p>на практическом экзамене</p> <p><i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного и устного опроса - наблюдения и оценки выполнения заданий на практических занятиях; <p><i>оценка внеаудиторной самостоятельной работы</i></p> <p><i>Зачеты по учебной и производственной практикам</i></p> <p><i>экзамен по МДК 01.01</i></p> <p><i>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</i></p>
<p>ПК 1.2 Организовывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений по разработке 	

<p>подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществление расчета массы рыбы для сложных блюд; - определение основных характеристик и пищевой ценности утиной и гусиной печени; - организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - осуществление подготовки рыбы для сложных блюд; - демонстрация умений и навыков, используя различные методы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы с применением современного оборудования и инвентаря; - осуществлять контроль качества подготовленной рыбы - осуществление органолептической оценки качества готовых продуктов, полуфабрикатов; - демонстрация умений по определению видов рыб и требований к их качеству для приготовления сложных блюд; - демонстрация умений и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции - демонстрация умений расчетов по формулам; - демонстрация навыков безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - демонстрация различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд; - определение способов расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - соблюдение правил безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы; - соблюдение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества; - определение основных характеристик и пищевой ценности рыбы; 	
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений по разработке ассортимента полуфабрикатов для 	

<p>птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>сложной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществление расчета массы птицы для приготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; - осуществление подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; - демонстрация умений и навыков, используя различные методы обработки птицы и приготовление полуфабрикатов из птицы с применением современного оборудования и инвентаря; - осуществление контроля качества подготовленной птицы; - осуществление органолептической оценки качества готовых продуктов, полуфабрикатов; - демонстрация умений и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции; - демонстрация умений расчетов по формулам; - демонстрация навыков безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - определение различных способов и приемов подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд - определение способов расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы - соблюдение правил безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени; - соблюдение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методов определения их качества; - определение способов минимализации отходов при подготовке птицы для приготовления сложных блюд; - соблюдение правил охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы; 	
---	--	--

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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способности принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной</i>

принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий		<i>практике</i>
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № __
 Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № __
 Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № __
 Председатель ЦМК _____

МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ
по учебной практике

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

обучающейся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

_____ (Ф.И.О. полностью)

очного отделения 2 курса

группы _____

База практики _____

Руководитель практики
от техникума _____

МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

ОТЧЕТ
по учебной практике

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

обучающейся специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

_____ (Ф.И.О. полностью)

очного отделения 2 курса группы _____

Сроки практики с « » 201 по « » 201

База практики _____

Руководитель практики от
техникума _____ ф.и.о.

Руководитель практики от
предприятия _____ должность ф.и.о.

М.П.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ « Новгородский торгово-технологический техникум»**

**ДНЕВНИК - ОТЧЕТ
по производственной практике**

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

обучающейся специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

(Ф.И.О. полностью)

очного отделения 2 курса

группы _____

База практики _____

Руководитель практики от
техникума
М.П. _____

МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

ОТЧЕТ
по производственной практике

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

обучающейся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

_____ (Ф.И.О. полностью)

очного отделения 2 курса группы _____

База практики _____
Сроки практики с « » 201 по « » 201

Руководитель практики от техникума _____ ф.и.о.

Руководитель практики от Предприятия _____
должность, ф.и.о.

М.П.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося
ОГА ПОУ
«Новгородский торгово-технологический техникум»

Ф.И.О.

Группа № _____

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов

для сложной кулинарной продукции

Обучающийся _____ проходил практику с _____

по _____

на _____

(название предприятия)

За период прохождения практики обучающийся выполнял производственные задания на рабочем месте

За время прохождения практики показал, (*подчеркнуть нужное*) что умеет/не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, имеет/не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет/не умеет работать в команде, высокая/низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

Трудовая дисциплина _____

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: обучающийся _____

показал _____

подготовку _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Директор предприятия _____ /

Руководитель практики от предприятия _____ -/

Руководитель практики от техникума _____ /