

Министерство образования Ставропольского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ СРСК
А.Д. Шаповалов



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

***УП.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»***

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа УП.01 «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупнённую группу **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии****

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК)

Разработчик:

Пущина Любовь Ивановна, преподаватель

Согласовано с работодателем:

Петровский районный союз
Потребительских обществ
Председатель правления
Н.В.Кузёма

МП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель

_____ Л.И. Пущина

ОДОБРЕНА

кафедрой «Технология продукции общественного питания»

Протокол №11 от 17.06. 2020 г.

Зав. кафедрой

_____ О.Н. Вертелецкая

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ М.С. Терещенко

Зам. директора по УПР

_____ С.В. Шаповаленко

Рекомендовано Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 28.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по профессии **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология в части освоения квалификаций:

Техник-технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области **19.02.10. Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен:

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;

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;

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

ВПД	Требования к умениям
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- 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;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:
 В рамках освоения ПМ 01. – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы 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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
	УП.01 «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».	72			
ПК1.1	Ассортимент полуфабрикатов из мяса.	24		Тема 1.1 Организация рабочих мест мясного цеха, правила ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. Кулинарный разруб и обвалка говядины, свинины, баранины.	6
				Тема 1.2. Приготовление крупнокусковых , порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	6
				Тема 1.3. Приготовление рубленой, котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из них.	6
				Тема 1.4. Обработка субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и приготовление полуфабрикатов	6

ПК1.2	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.	24	Приемка сырья, оценка качества, размораживание, вымачивание, удаление голов, чешуи, плавников, потрошение, мытье, нарезка полуфабрикатов. измельчение мякоти, приготовление полуфабрикатов из рубленной массы	Тема 1.5 Организация рабочих мест рыбного цеха, правила ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. . Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.	6
				Тема 1.6. Разделка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания.	6
				Тема 1.7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом, во фритюре, для фарширования, (целиком, кругляши, батонном).	6
				Тема 1.8. Приготовление котлетной, кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	6
ПК1.3	Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы.	18	Приемка сырья, оценка качества, размораживание, мытье, обсушивание, разделка, приготовление полуфабрикатов измельчение мякоти, приготовление полуфабрикатов из рубленной массы.	Тема 1.9. Организация рабочих мест птицегольевого цеха. ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. Кулинарная обработка домашней птицы	6
				Тема 1. 10. Приготовление полуфабрикатов из птицы в целом, порционном виде	6
				Тема 1. 11. Обработка субпродуктов птицы, в том числе утиной и гусиной печени. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из них.	6
ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3	Расчетная часть.	6	Работа со сборником рецептур, ГОСТами, ТУ, и др. нормативной документацией.	Тема 1. 12. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов, составление технологических карт, технико-технологических карт , работа по формулам, таблицам.	6

				Промежуточная аттестация в форме зачета	
	Всего часов	72			

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		72	
Виды работ: Приемка сырья, оценка качества, размораживание, срезание клейм, мытьё, обсушивание, разруб говядины, свинины, баранины, обработка домашней птицы, рыбы, обвалка, зачистка, жиловка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы измельчение мякоти, приготовление полуфабрикатов из рубленой массы Работа со сборником рецептур, ГОСТами, ТУ, и др. нормативной документацией			
Тема 1.1. Организация рабочих мест мясного цеха,	Содержание	6	2
	1 Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом		

правила ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. Кулинарный разруб и обвалка говядины, свинины, баранины.		технологического процесса обработки мяса. Организация рабочего места в цехе.		2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Кулинарный разруб и разделка передней, задней четвертин, обвалка говядины.		2
	4	Кулинарный разруб, обвалка свинины и баранины.		2
Тема 1.2 Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	Содержание		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Зачистка, жиловка мяса. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.		2
	3	Нарезка крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.		2
Тема 1.3 Приготовление рубленой, котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из них.	Содержание		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Механическая обработка мяса, приготовление рубленой, котлетной массы из мяса.		2
	3	Приготовление полуфабрикатов из рубленой, котлетной массы мяса .		2
Тема 1.4 Обработка субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и приготовление полуфабрикатов	Содержание		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Механическая обработка тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.		2
	3	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.		2
	4	Работа со сборником рецептов по расчетам массы мяса для изготовления полуфабрикатов.		2

		полуфабрикатов.		
Тема 1.5 Организация рабочих мест рыбного цеха, правил ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов, решение задач.	Содержание		6	
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса обработки рыбы. Организация рабочего места в цехе.		2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Работа с нормативной документацией на сырьё.		2
	4	Расчет сырья по сборнику рецептур, решение задач.		2
Тема 1.6 Разделка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов для варки и припускания.	Содержание		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования .		2
	2	Особенности обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.		2
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы разных способов разделки для варки и припускания.		2
	4	Работа со сборником рецептур по расчетам массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.		2
Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов их рыбы для жарки основным способом, во фритюре, для фарширования (целиком, кругляшами, батоном).	Содержание		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы разных способов разделки для жарки основным способом и во фритюре.		2
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы разных способов разделки для фарширования (целиком, кругляши, батоном).		2
	4	Работа со сборником рецептур по расчетам массы мяса для изготовления полуфабрикатов.		2
Тема 1.8 Приготовление котлетной, кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	Содержание		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из нее.		2

	3	Приготовление кнельной массы из рыбы,, приготовление полуфабрикатов из нее. Обработка и использование пищевых отходов рыбы		2
	4	Работа со сборником рецептур по расчетам массы мяса для изготовления полуфабрикатов.		2
Тема 1.9 Организация рабочих мест птицебельного цеха, ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. Кулинарная обработка домашней птицы.	Содержание		6	
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса обработки домашней птицы. Организация рабочего места в цехе.		2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Кулинарная обработка охлажденной, мороженой птицы.		2
	4	Приготовление фаршей для фарширования птицы.		2
Тема 1.10 Приготовление полуфабрикатов из птицы в целом, порционном виде.	Содержание		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Приготовление полуфабрикатов птицы целой тушкой.		2
	3	Приготовление фаршей для фарширования птицы.		2
Тема 1.11 Приготовление котлетной массы из птицы, обработка субпродуктов, в том числе утиной и гусиной печени.	Содержание		6	
	1	Организация рабочего места в цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Приготовление котлетной массы из птицы, приготовление полуфабрикатов.		2
	3	Обработка субпродуктов птицы, в том числе утиной и гусиной печени.		2
Тема 1.12 Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов, составление технологических карт,	Содержание		6	
	1	Составление технологических карт на блюда из домашней птицы.		2
	2	Составление технико–технологических карт на блюда данной группы.		2
	3	Расчет сырья по сборнику рецептур, решение задач.		2
	4	Работа с нормативной документацией на сырьё.		2

технико – технологических карт. Дифференцированный зачет				
Промежуточная аттестация в форме			зачета	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оснащение учебного кулинарного цеха:

1. Оборудование:

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- электрические плиты,
- шкафы,
- сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы,
- весы,
- стеллажи;

2. Инструменты и приспособления:

- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой;

3. Средства обучения:

- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептов;
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., и др. [Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции](https://www.book.ru/book/922817) Русайнс 2017
<https://www.book.ru/book/922817>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (3-е изд.) учебник 103117330 2018г.

3. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (1-е изд.) учебник 101119462 2018г.
4. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 2018г
5. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 2018г.

Дополнительные источники:

1. Моисеенко Н.С. Основы товароведения. (СПО) КноРус 2019
<https://www.book.ru/book/931835>
2. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") (СПО). Учебное пособие КноРус 2019
<https://www.book.ru/book/930708>
3. Отосина В.Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (для СПО). Учебно-практическое пособие КноРус2019<https://www.book.ru/book/931193>
4. Ашряпова А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) Приложение: Тесты КноРус2019 <https://www.book.ru/book/927096>
5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие 103117280 2017г.
6. Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2017
http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predprivativ_obshestvennogo_pitaniya.pdf
1. Аграновский Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятия общественного питания. М. Экономика, 2017
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М. Академия, 2016
3. Кучер П.С. Организация производства и управление предприятием общественного питания. М. Экономика, 2015.
4. Ловачева Н.Г. Стандартизация и контроль качества продукции. М. Экономика, 2015.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности. М. ПрофОбрИздат, 2015
6. Матюхина З.П. Товароведение продовольственных товаров. М. Мастерство, 2017
7. Н.И. Ковалев. Технология приготовления пищи. М. Деловая культура, 2017.
8. Н.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. Академия, 2016
9. Организация общественного питания. Справочник. М. Экономика, 2017

10. П. Коева А. Н. Охрана труда работников общественного питания. Ростов на Дону. Феникс, 2016
11. Потапова И. И. Калькуляция и учет. М. академия, 2016
12. Сборник рецептур для предприятий общественного питания под редакцией Ершова А. Н. М. Экономика, 2016
13. Фомин В. Н. Сертификация продукции: принципы и их реализация. М. Экономика 2016.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.twirpx.com/files/>,
2. <http://flysat.com/>,
3. <http://www.klyaksa.net/>,
4. <http://stavschool.ru/>,
5. <http://citforum.ru/>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла рассредоточено.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Оценка приготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Наблюдение за действиями обучающихся.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Защита презентации изделий.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Защита выполненных индивидуальных заданий.