

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

1

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.01. Производственная практика

2021 г.

Рабочая программа производственной практики ПП.01 Производственная практика профессионального модуля ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента программы производственного обучения - адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки 16675 «Повар».

Программа разработана на основе профессионального стандарта "Повар" (Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н, зарегистрирован в Минюсте России 21.10.2011 N 22111).

Автор: Микушина Ольга Геннадьевна, мастер П/О

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1 Цель и планируемые результаты производственной практики

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано отдельно от других обучающихся.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе.

В результате прохождения производственной практики ПП.01 «Производственная практика» слушатель должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбрать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 6.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 7.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и 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

ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения производственной практики слушатель должен:

Иметь практический опыт	<p>Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов; обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>
Уметь	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план</p>

	<p>действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <ul style="list-style-type: none"> -Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья.
Знать	<p>Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования; -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - класси фикацию пищев ую ценность требования к качеств у сырья,

	<p>полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
--	---

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по специальности.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием электронного обучения.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики ПП.01

Производственная практика:

всего – 360 ч

2. Структура и содержание ПП.01 «Производственная практика»

2.1. Структура ПП.01 «Производственная практика»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов производственной практики	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем производственной практики, ак. час.						Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Обучение по МДК			
			Всего	В том числе		Практики		Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1 - ПК 3.6 ОК 1-7, 9,10	ПП.01 Производственная практика	360				-	360	-	
Всего:	360		-	-		-	360	-	

Тематический план и содержание производственной практики ПП.01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
МДК 01.01. Технология обработки сырья из овощей и грибов		96
Тема 1.1. Механическая	Содержание практического задания	60
	1 выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов	
	2 выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей	
	3 выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей	
	4 выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей	
	5 выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки	

кулинарная обработка овощей, плодов и грибов		салатных овощей	
	6	выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод	
	7	выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты	
	8	выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов	
	9	выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных и замороженных овощей и плодов	
	10	выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов., сушеных грибов	
Тема 1.2. Приготовление овощных полуфабрикатов	Содержание практического задания		36
	1	выполнение на резки клубнеплодов простыми, сложными формами	
	2	выполнение на резки корнеплодов простыми, сложными формами	
	3	выполнение на резки капустных луковых салатных овощей	
	4	выполнение на резки грибов	
	5	выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков, перца	
	6	выполнение фарширования овощей различных групп: помидор	
МДК 01.02.Технология обработки сырья из рыбы			96
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	Содержание практического задания		24
	1	Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др./.	
	2	Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	
	3	Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы	
	4	Особенности разделки чешуйчатой рыбы	
Тема 2.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов	Содержание практического задания		
	1	Оценка качества поступившей рыбы.	
	2	Механическая кулинарная обработка рыбы.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	
	4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом	
	5	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.	
	6	Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.	
7	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		

	8	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	72
	9	Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения.	
	10	Фарширование рыбы	
	11	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов.	
	12	Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья.	
МДК 01.03. Технология обработки сырья из мяса и домашней птицы			84
Тема 3.1. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	Содержание практического задания		42
	1	Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем мясного цеха и организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления п/ф	
	2	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	3	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	
	4	Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) Подготовка туш	
баранины	мяса к разделке		
	5	Овладение навыками кулинарного разруба туш, жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов	
	6	Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, приготовление мясной натуральной, рубленой и котлетной массы	
	7	Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями	
Тема 3.2. Механическая кулинарная обработка птицы	Содержание практического задания		42
	1	Ознакомление с организацией работы птицы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем.	
	2	Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	3	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	
	4	Подготовка тушек птицы к разделке	
	5	Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы, фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы	
	6	Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	

	7	Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	
МДК 01.04. Технология обработки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			84
Тема 4.1. Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы	Содержание практического задания		42
	1	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	
	2	Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	
	3	Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности	
	4	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	5	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	6	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления	
	7	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	
Тема 4.2. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных	Содержание практического задания		42
	1	Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога	
	2	Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога	
изделий, яиц, творога, теста	3	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	
	4	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	
	5	Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию, Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	
	6	Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста	
	7	Оценка качества теста, полуфабрикатов. Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов, теста	
ИТОГО			360

2.1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Для реализации программы ПП.01 Производственная практика

предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места: Технологическое оборудование:

универсальный привод;

процессор кухонный;

набор ножей для овощерезки;

рыбочистка;

мясорубка;

блендер;

миксер;

слайсер;

мангал;

льдогенератор;

дефростер; рыхлитель

для мяса;

оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф

шоковой заморозки;

холодильник;

жарочный шкаф;

пароконвектомат;

электроплита;

опалочный шкаф;

электрофритюрница;

рабочий стол;

весы настольные электронные;

тестомесильная машина;

пекарский шкаф.

2.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие.- М.: «Академия», 2017.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2017.- 176 с.
- 3.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. - СПб. : «Лавелин Я.С.», 2016.
- 5.А.В.Синицына, Е.И. Соколова, Учебник «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», (3-е изд.) Москва, Издательский центр «Академия» -2018.- 306 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене. Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.

**Контроль и оценка результатов прохождения производственной ПП 01
«Производственная практика практики осуществляется преподавателем после
прохождения практики.»**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 – ПК 1.2 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептическая оценка годности овощей и грибов. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. 3. Обработка, нарезка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. 4. Применение различных методов нарезки овощей и грибов. 5. Применение приема охлаждения и заморозки нарезанных овощей и грибов. 	Практическое задание
ПК 1.3 – ПК Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<ol style="list-style-type: none"> 1 Органолептическая оценка качества рыбы. 2. Обработка рыбного сырья 3. Применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы. 4. Изготовление полуфабрикатов и блюд из рыб. 	Практическое задание
ПК 1.4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям. 2. Применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. 3. Обработка сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. 	Практическое задание
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептическая оценка качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 2. Выбор и применение производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья 3. Подготовка сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 	Практическое задание