

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский механико-технологический техникум»

ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

специальность «Технология продукции общественного питания»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2019 г.

ОДОБРЕНА

УТВЕРЖДАЮ

Цикловой комиссией
технологических дисциплин
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г.

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л.Пелих
«30» мая 2019 г.
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 07 от 30.05.2019 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)/ 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 377, зарегистрированного Минюстом России от 29 мая 2014 г. № 32490

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее - ГБПОУ КК АМТТ).

Разработчик:

_____ Баранникова И.А.- преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

_____ Звягинцева А.В., зав. производством столовой
«Армавирский машиностроительный завод», филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод» в г. Армавир, квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания».

_____ Геворгян Г.Э., директор фирмы «Янтарь-С», диплом, бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	30

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)/ 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения квалификации –**техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Выполнение работ по профессии «Повар».

Программа учебной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников при наличии 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 СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и</p>

	<p>хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции</p>
<p>Выполнение работ по профессии «Повар».</p>	<p>- осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки; - осуществлять варку картофеля и других овощей,</p>

	<p>каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; - осуществлять запекание овощных и крупяных изделий; - осуществлять процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий; - осуществлять приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; - осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса; - контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.
--	--

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 360 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 36 часов;

В рамках освоения ПМ 02 – 36 часов;

В рамках освоения ПМ 03 – 72 часа;

В рамках освоения ПМ 04 – 36 часов;

В рамках освоения ПМ 05 – 36 часов

В рамках освоения ПМ 07 – 144 часов

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;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- выполнение работ по профессии «Повар».

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 7.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 7.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 7.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления кулинарной продукции.
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление канапе и легких холодных закусок.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов и сыра.
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 наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1-1.3	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбор различных способов и приемов подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; - ведение процесса первоначальной обработки овощей, плодов, фруктов и ягод; - ведение размораживания птицы, мяса, рыбы; - ведение потрошения рыбы, птицы, дичи; - ведение обработки субпродуктов; 	Тема 1.1 Технология приготовления полуфабрикатов из плодов, овощей, грибов для сложной кулинарной продукции	12
				Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции	6
				Тема 1.3 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	12
				Тема 1.4 Технология приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
ПК 2.1-2.2	ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной	36	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использование различных технологий 	<ul style="list-style-type: none"> Тема 2.1. Технология приготовления гарниров, желе. Технология приготовления бутербродов и банкетных закусок. 	6

продукции		<p>приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>- выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами</p> <p>-ведение процесса тепловой обработки овощей и других продуктов, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>-ведение процесса запекания при приготовлении сложных холодных блюд и закусок;</p> <p>-приготовление бутербродов, легких закусок, канапе;</p> <p>-ведение процесса подготовки начинок для фарширования;</p> <p>-приготовление салатов из сырых и вареных овощей;</p> <p>-приготовление гарниров для сложных холодных блюд.</p> <p>-приготовление салатных заправок.</p> <p>- ведение органолептической оценки продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-приготовление холодных закусок из рыбных и мясных гастрономических товаров.</p>	Тема 2.2 Технология приготовления салатов и винегретов	6
			Тема 2.3 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов	6
			Тема 2.4 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов	6
			Тема 2.5 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы	6
			Тема 2.6 Технология приготовления холодных блюд из яиц, сыра	6
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ПК 3.1, 3.3-3.4	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	72	<ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; -оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; -ведение процесса приготовления супов; -ведение процесса приготовления основных видов соусов; -ведение процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; -ведение процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; -ведение процесса приготовления блюд из рыбы; -ведение процесса приготовления блюд из мяса; -ведение процесса приготовления блюд из птицы; -ведение процесса приготовления блюд из яиц и творога; -подбор кухонной посуды для приготовления сложных горячих блюд; - ведение органолептической оценки 	Тема 3.1 Технология приготовления сложных супов	14
				Тема 3.2 Технология приготовления сложных горячих соусов	10
				Тема 3.3 Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	6
				Тема 3.4 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	8
				Тема 3.5 Технология приготовления сложных блюд из рыбы	10
				Тема 3.6 Технология приготовления сложных блюд из мяса	10
				Тема 3.7 Технология приготовления сложных блюд из птицы	10
				Тема 3.8 Технология приготовления блюд из яиц и творога	4
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

			продуктов для приготовления сложных горячих блюд;		
ПК 4.2-4.3	ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	36	<ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием, применяемого для приготовления мучных блюд (вареных и жареных); -выбор вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами; -выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; -определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов -ведение процесса приготовления дрожжевого жидкого теста; -ведение процесса приготовления 	Тема 4.1 Технология приготовления различных видов теста	6
				Тема 4.2 Технология приготовления мучных блюд (вареных и жареных)	6
				Тема 4.3 Технология приготовления мучных кулинарных изделий	6
				Тема 4.4 Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий	6
				Тема 4.5 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Используемые украшения	6
				Тема 4.6 Технология приготовления мучных кондитерских изделий и тортов	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

			<p>бездрожжевого жидкого теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> -ведение процесса жарки блинов, оладий, блинчиков; -ведение процесса приготовления бездрожжевого густого (лапшевого) теста; - ведение процесса варки пельменей, вареников, лапши, клецек; -подбор кухонной посуды для приготовления мучных блюд (вареных и жареных); -ведение органолептической оценки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении мучных блюд (вареных и жареных); - ведение органолептической оценки готовых мучных блюд (вареных и жареных); 		
ПК 5.1-5.2	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	36	<ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов; -использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; -выбор и безопасное использование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков; -выбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов; -принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; -выбор способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; -оценка качества и безопасности готовой продукции. - ведение процесса приготовления холодных безалкогольных напитков; -ведение процесса приготовления горячих напитков; 	Тема 5.1 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	6
				Тема 5.2 Технология приготовления холодных десертов	12
				Тема 5.3 Технология приготовления горячих десертов	12
				Тема 5.4 Технология приготовления горячих и холодных безалкогольных напитков	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

			<ul style="list-style-type: none"> - ведение процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - ведение процесса охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - ведение процесса подготовки фруктов и ягод используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 		
ПК 7.1 - 7.5	ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»	144	<ul style="list-style-type: none"> -осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки; -осуществлять варку картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; -осуществлять жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; - осуществлять запекание овощных и крупяных изделий; - осуществлять процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий; -осуществлять приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; -осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса; -контролировать качество и безопасность приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; -ведение процесса механической обработки рыбы и морепродуктов; 	<p>Тема 7.1 Технология приготовления каш и блюд из вязких каш. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем. Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	16
			<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять запекание овощных и крупяных изделий; - осуществлять процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий; -осуществлять приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; -осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса; -контролировать качество и безопасность приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; -ведение процесса механической обработки рыбы и морепродуктов; 	<p>Тема 7. 2 Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем. Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	16
			<ul style="list-style-type: none"> -осуществлять приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; -осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса; -контролировать качество и безопасность приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; -ведение процесса механической обработки рыбы и морепродуктов; 	<p>Тема 7. 3 Технология приготовления блюд из <i>отварных, жаренных</i>, запеченных, тушеных, фаршированных овощей и грибов. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем. Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	30
			<ul style="list-style-type: none"> -осуществлять приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; -осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса; -контролировать качество и безопасность приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; -ведение процесса механической обработки рыбы и морепродуктов; 	<p>Тема 7. 4 Технология приготовления блюд из яиц и творога. Техника безопасности при работе с</p>	16

			<p>-ведение процесса механической обработки мяса;</p> <p>-ведение процесса механической обработки птицы и дичи;</p> <p>-ведение технологического процесса приготовления каш и блюд из вязких каш;</p> <p>-ведение технологического процесса приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий;</p> <p>-ведение технологического процесса приготовления гарниров из овощей отварных и жареных;</p> <p>-ведение технологического процесса приготовления бутербродов;</p> <p>--ведение технологического процесса приготовления изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);</p> <p>-ведение технологического процесса приготовления блюд из творога и яиц;</p> <p>-ведение технологического процесса приготовления блинов, оладий, блинчиков;</p>	<p>оборудованием и инвентарем.</p> <p>Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд.</p>	
				<p>Тема 7.5 Технология приготовления блинов, оладий, блинчиков. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.</p> <p>Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд.</p>	12
				<p>Тема 7.6 Технология приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.</p> <p>Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд.</p>	22
				<p>Тема 7.7 Технология приготовления простых кулинарных блюд их рубленой котлетной массы (рыбной, мясной, из мяса птицы) Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.</p> <p>Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд.</p>	24
				<p>Тема 7.8 Технология приготовления бутербродов. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.</p> <p>Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд.</p>	8

				Органолептическая оценка качества блюд.	
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
	Всего часов:	360			

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		36	
Виды работ: - 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; - выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбор различных способов и приемов подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; - ведение процесса первоначальной обработки овощей, плодов, фруктов и ягод; - ведение размораживания птицы, мяса, рыбы; - ведение потрошения рыбы, птицы, дичи; - ведение обработки субпродуктов;;			
Тема 1.1 Технология приготовления полуфабрикатов из плодов, овощей, грибов для сложной кулинарной продукции	Содержание	12	2
	1. Механическая обработка овощей.		
	2. Кулинарная обработка овощей.		
	3. Приготовление полуфабрикатов из овощей. Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении		

	полуфабрикатов для сложных блюд.		
	4.Обработка свежих грибов.		
	5.Обработка консервированных грибов.		
	6.Обработка плодов, в том числе экзотических. Ведение процесса первоначальной обработки овощей, плодов, фруктов и ягод;		
Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции	Содержание	6	2
	1.Механическая кулинарная обработка рыбы. Ведение размораживание, потрошения рыбы. Выбор различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд		
	2.Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья		
	3.Приготовление полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы.		
Тема 1.3 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Содержание	12	2
	1.Механическая обработка поступающего мяса. Выбор различных способов и приемов подготовки мяса, для сложных блюд. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд		
	2.Приготовление полуфабрикатов из говядины. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса..		
	3.Приготовление полуфабрикатов из свинины. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из свинины.		
	4.Приготовление полуфабрикатов из баранины. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из баранины.		
	5.Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов рубленого мяса.		
	6.Обработка субпродуктов для дальнейшего кулинарного использования.		
Тема 1.4 Технология приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание	6	2
	1.Механическая обработка птицы. Ведение размораживание, потрошения птицы, дичи. Выбор различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.		
	2.Механическая и кулинарная обработка птицы. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;		
	3.Приготовление полуфабрикатов из птицы. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ 02 Организация процесса		36	

<p>приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>			
<p>Виды работ: -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; -выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; -оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами -ведение процесса тепловой обработки овощей и других продуктов, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок; -ведение процесса запекания при приготовлении сложных холодных блюд и закусок; -приготовление бутербродов, легких закусок, канапе; -ведение процесса подготовки начинок для фарширования; -приготовление салатов из сырых и вареных овощей; -приготовление гарниров для сложных холодных блюд. -приготовление салатных заправок. - ведение органолептической оценки продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -приготовление холодных закусок из рыбных</p>			

и мясных гастрономических товаров			
Тема 2.1 Технология приготовления гарниров, желе. Технология приготовления бутербродов и банкетных закусок.	Содержание	6	2
	1.Приготовление гарниров, рыбного и мясного желе. Приготовление гарниров для сложных холодных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Ведение процесса тепловой обработки овощей и других продуктов, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок		
	2.Органолептическая оценка качества и безопасности готовых гарниров, рыбного и мясного желе различными методами.		
	3. Приготовление бутербродов: открытых, закрытых, банкетных закусок, канапе		
Тема 2.2 Технология приготовления салатов и винегретов	Содержание	6	2
	1.Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление легких закусок. Приготовление салатных заправок		
	2.Приготовление винегретов. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; Приготовление салатов из вареных овощей.		
	3. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых салатов и винегретов различными методами.		
Тема 2.3 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов	Содержание	6	2
	1.Приготовления холодных блюд и закусок из овощей. Использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов. Ведение процесса запекания при приготовлении сложных холодных блюд и закусок. Ведение процесса подготовки начинок для фарширования;		
	2.Приготовления холодных блюд и закусок из грибов. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;		
	3. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых холодных блюд и закусок из овощей и грибов различными методами		
Тема 2.4 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов	Содержание	6	2
	1.Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических товаров .		
	2.Приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Ведение органолептической оценки продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.		
	3. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов различными методами		
Тема 2.5 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы	Содержание	6	2
	1.Приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических товаров. Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;		
	2.Приготовления холодных блюд и закусок из мяса птицы		
	3. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых холодных блюд и закусок из мяса и птицы различными методами		

Тема 2.6 Технология приготовления холодных блюд из яиц, сыра	Содержание	6	2
	1.Приготовление холодных блюд из яиц.		
	2.Приготовление холодных блюд из сыра.		
	3. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых блюд из яиц и сыра различными методами.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		72	
Виды работ: -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; -оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами; -ведение процесса приготовления супов; -ведение процесса приготовления основных видов соусов; -ведение процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; -ведение процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; -ведение процесса приготовления блюд из рыбы; -ведение процесса приготовления блюд из мяса;			

<p>-ведение процесса приготовления блюд из птицы; -ведение процесса приготовления блюд из яиц и творога; -подбор кухонной посуды для приготовления сложных горячих блюд; - ведение органолептической оценки продуктов для приготовления сложных горячих блюд;;</p>			
<p>Тема 3.1 Технология приготовления сложных супов</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Варка бульонов для супов, осветление бульонов. Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. Подбор кухонной посуды для приготовления сложных горячих блюд. Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>2.Приготовление заправочных супов. Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. Введение процесса приготовления супов</p> <p>3.Приготовление супов-пюре. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p> <p>4.Приготовление прозрачных супов. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p> <p>5.Приготовление холодных супов. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p> <p>6.Приготовление сладких супов. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p> <p>7.Приготовление супов из полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p>	14	2
<p>Тема 3.2 Технология приготовления сложных горячих соусов</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Приготовление основного красного соуса, его производных. Введение процесса приготовления основных видов соусов; Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p> <p>2.Приготовление белого соуса на мясном и рыбном бульонах, его производных. Органолептическая оценка белого соуса на мясном и рыбном бульонах, его производных. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p> <p>3.Приготовление производных грибного соуса. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p>	10	2

	4.Приготовление производных сметанного соуса. Приготовление молочного соуса. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.		
	5.Приготовление яично-масляных соусов. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.		
Тема 3.3 Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	Содержание 1.Приготовление блюд и гарниров из овощей. Подбор соусов для блюд из овощей. Ведение процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 2.Приготовление блюд и гарниров из грибов. Подбор соусов для блюд из грибов Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 3.Приготовление блюд и гарниров из сыра. Подбор соусов для блюд из сыра. Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции сыра. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.	6	2
Тема 3.4 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание 1.Приготовление гарниров из круп. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 2.Приготовление каш. Приготовление изделий из каш. Ведение процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; Органолептическая оценка качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 3.Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 4.Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.	8	2
Тема 3.5 Технология приготовления сложных блюд из рыбы	Содержание 1.Приготовление блюд из отварной рыбы. Приготовление блюд из припущенной рыбы. Ведение процесса приготовления блюд из рыбы; Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 2.Приготовление блюд из жареной рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.	10	2

	3.Приготовление блюд из тушеной рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.		
	4.Приготовление блюд из запечённой рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.		
	5.Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.		
Тема 3.6 Технология приготовления сложных блюд из мяса	Содержание 1.Приготовление блюд из отварного припущенного мяса. Ведение процесса приготовления блюд из мяса; Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 2.Приготовление блюд из жареного мяса. Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из мяса. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 3.Приготовление блюд из тушеного мяса. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 4.Приготовление блюд из рубленого мяса. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 5.Приготовление блюд из жаренных и тушеных субпродуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.	10	2
Тема 3.7 Технология приготовления сложных блюд из птицы	Содержание 1.Приготовление блюд из отварной птицы. Приготовление блюд из припущенной птицы Ведение процесса приготовления блюд из птицы; Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из птицы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 2.Приготовление блюд из припущенной птицы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 3.Приготовление блюд из жареной птицы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.. 4.Приготовление блюд из тушеной птицы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 5.Приготовление блюд из рубленой птицы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами..	10	2
Тема 3.8 Технология приготовления блюд из яиц и творога	Содержание Приготовление блюд из вареных яиц. Приготовление блюд из жареных яиц. Ведение процесса приготовления блюд из яиц .Приготовление блюд из запеченных яиц. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. Приготовление блюд из натурального творога. Ведение процесса приготовления блюд из	4	2

	творюга; Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами..		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		36	
Виды работ: -органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием, применяемого для приготовления мучных блюд (вареных и жареных); -выбор вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами; -выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; -определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов -ведение процесса приготовления дрожжевого жидкого теста; -ведение процесса приготовления бездрожжевого жидкого теста; -ведение процесса жарки блинов, оладий,			

<p>блинчиков; -ведение процесса приготовления бездрожжевого густого (лапшевого) теста; - ведение процесса варки пельменей, вареников, лапши, клецек; -подбор кухонной посуды для приготовления мучных блюд (вареных и жареных); -ведение органолептической оценки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении мучных блюд (вареных и жареных); - ведение органолептической оценки готовых мучных блюд (вареных и жарены</p>			
<p>Тема 4.1 Технология приготовления различных видов теста.</p>	<p>Содержание 1.Приготовление дрожжевого теста. 2.Приготовление пресного теста. Ведение процесса приготовления бездрожжевого густого (лапшевого) теста 3.Приготовление дрожжевого слоеного теста.</p>	6	2
<p>Тема 4.2 Технология приготовления мучных блюд (вареных и жареных)</p>	<p>Содержание 1.Приготовление мучных блюд из дрожжевого (кислого) теста - оладий. Ведение процесса приготовления дрожжевого жидкого теста; Ведение процесса жарки оладий. Органолептическая оценка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении мучных жареных блюд и готовых мучных жаренных блюд . Подбор кухонной посуды для приготовления мучных жареных блюд 2.Приготовление мучных блюд из дрожжевого теста -блинов. Ведение процесса приготовления бездрожжевого жидкого теста. Ведение процесса жарки блинов, блинчиков 3 Приготовление мучных варёных блюд. Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием, применяемого для приготовления мучных вареных блюд . Органолептическая оценка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении мучных вареных блюд и готовых мучных варенных блюд. Ведение процесса варки пельменей, вареников, лапши, клецек. Подбор кухонной посуды для приготовления мучных вареных блюд</p>	6	2
<p>Тема 4.3 Технология приготовления мучных кулинарных изделий</p>	<p>Содержание 1.Приготовление мучных кулинарных изделий - пирожков с мясными начинками. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. 2.Приготовление мучных кулинарных изделий - пирожков с овощными начинками. Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием, применяемого для приготовления мучных жареных блюд</p>	6	2

	<p>Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами.</p> <p>3.Приготовление мучных кулинарных изделий - рулетов. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами</p>		
Тема 4.4 Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий	Содержание	6	2
	1.Приготовление сдобных булочных изделий - батонов. <u>Определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами		
	2.Приготовление сдобных булочных изделий с маком. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами		
Тема 4.5 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Используемые украшения	Содержание	6	2
	1.Приготовление отделочных полуфабрикатов - кремов из сливочного масла. Органолептическая оценка качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами		
	2.Приготовление отделочных полуфабрикатов - заварных кремов. <u>Выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов.</u> Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами		
Тема 4.6 Технология приготовления мучных кондитерских изделий и тортов	Содержание	6	2
	1.Приготовление печенья. <u>Определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</u>		
	2.Приготовление пирожных. <u>Принимать организационные решения по процессам приготовления праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</u> Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами		
	3.Приготовление рулетов. <u>Выбор вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</u> Органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление		36	

<p>сложных холодных и горячих десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов; -использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; -выбор и безопасное использование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков; -выбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов; -принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; -выбор способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; -оценка качества и безопасности готовой продукции. - ведение процесса приготовления холодных безалкогольных напитков; -ведение процесса приготовления горячих напитков; - ведение процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - ведение процесса охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; -ведение процесса подготовки фруктов и ягод используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 			
<p>Тема 5.1 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Приготовление полуфабрикатов для сладких блюд; плодов; ягод, сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси, орехов. Ведение процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Ведение процесса подготовки фруктов и ягод используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Органолептическая оценка качество продуктов.</p> <p>2.Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении десертов. Использование различных способов и приемов приготовления сложных</p>	<p>6</p>	<p>2</p>

	холодных и горячих десертов. Ведение процесса охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов		
	3.Органолептическая оценка полуфабрикатов для приготовления десертов.		
Тема 5.2 Технология приготовления холодных десертов	Содержание 1.Подготовка к отпуску натуральных фруктов, ягод, плодов и овощей, быстрозамороженных фруктов и ягод. 2.Приготовление фруктовых ягодных салатов. Выбор и безопасное использование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных десертов.; 3.Приготовление компотов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов. 4.Приготовление желированных сладких блюд. Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов. 5.Приготовление к отпуску мороженого. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. 6.Органолептическая оценка качества и безопасности готовых холодных десертов.	12	2
Тема 5.3 Технология приготовления горячих десертов	Содержание 1.Приготовление горячих сладких блюд: пудингов. Выбор и безопасное использование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих десертов. 2.Приготовление горячих сладких блюд: гренков с плодами и ягодами. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов. 3.Приготовление горячих сладких блюд: яблок в тесте жаренных. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов. 4.Приготовление горячих сладких блюд: яблок запечённых. Выбор вариантов оформления сложных горячих десертов. 5.Правила подготовки блюд к органолептической оценке и порядок её проведения. 6.Органолептическая оценка качества и безопасности готовых горячих десертов.	12	2
Тема 5.4 Технология приготовления горячих и холодных безалкогольных напитков	Содержание Приготовление горячих напитков: чая, кофе, шоколада. Выбор и безопасное использование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления напитков. Приготовление холодных безалкогольных напитков Органолептическая оценка качества и безопасности готовых горячих и холодных безалкогольных напитков.	6	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»		144	
Виды работ: -осуществлять приготовление блюд и			

<p>кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять варку картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; -осуществлять жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; - осуществлять запекание овощных и крупяных изделий; -осуществлять процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий; -осуществлять приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; -осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса; -контролировать качество и безопасность приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; -ведение процесса механической обработки рыбы и морепродуктов; -ведение процесса механической обработки мяса; -ведение процесса механической обработки птицы и дичи; -ведение технологического процесса приготовления каш и блюд из вязких каш; -ведение технологического процесса приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий; -ведение технологического процесса приготовления гарниров из овощей отварных и жареных; 			
--	--	--	--

<p>-ведение технологического процесса приготовления бутербродов; -ведение технологического процесса приготовления изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); -ведение технологического процесса приготовления блюд из творога и яиц; -ведение технологического процесса приготовления блинов, оладий, блинчиков;</p>			
<p>Тема 7.1 Технология приготовления каш и блюд из вязких каш. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем. Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Приготовление, варка каши рассыпчатой из крупы гречневой, пшенной, перловой, рисовой. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>2. Приготовление, варка каши вязкой из гречневой, пшенной, манной, кукурузной крупы. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>3 Приготовление, варка жидкой каши из овсяных хлопьев «Геркулес», манной крупы. Органолептическая оценка качества блюда</p> <p>4. Приготовление блюд из вязких каш. Запекание блюд из крупяных изделий. Приготовление запеканки рисовой, запеканки рисовой с творогом. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>5.Приготовление запеканки манной со свежими плодами. Органолептическая оценка качества блюда</p> <p>6. Приготовление крупеника. Органолептическая оценка качества блюда.</p> <p>7.Приготовление пудинга рисового запеченного, пудинга рисового парового. Органолептическая оценка качества блюда.</p> <p>8. Приготовление биточков из манной каши, котлет рисовых. Органолептическая оценка качества блюда</p>	16	
<p>Тема 7. 2 Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем. Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Подготовка бобовых к варке: фасоли, чечевицы.</p> <p>2 Варка бобовых: гороха, фасоли, чечевицы. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Органолептическая оценка качества блюд</p> <p>3 Приготовление блюд из бобовых. Приготовление фасоли в соусе, пюре из фасоли и картофеля, органолептическая оценка качества блюда</p> <p>4.Приготовление запеканки из гороха и картофеля, органолептическая оценка качества блюда</p> <p>5 Варка макаронных изделий основным способом.</p> <p>6 Варка макаронных изделий не сливным способом для приготовления запеканок, их органолептическая оценка качества.</p> <p>7 Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление макарон отварных с</p>	16	

	грибами, макарон, запеченных с яйцом и сыром. Органолептическая оценка качества блюда.		
	8 Приготовление макаронника, лапшевника с творогом. Органолептическая оценка качества блюда.		
<p>Тема 7. 3 Технология приготовления блюд из отварных, жаренных, запеченных, тушеных, фаршированных овощей и грибов. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем. Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	Содержание	30	
	1 Механическая обработка овощей. Подготовка овощей к приготовлению блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработке.		
	2 Варка картофеля и других овощей, для приготовления гарниров из овощей отварных. Органолептическая оценка качества блюд. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.		
	3 Приготовление картофельного пюре. Приобретение умений по протиранию. Органолептическая оценка качества блюда.		
	4 Жарка картофеля и других овощей для приготовления гарниров из жареных овощей. Органолептическая оценка качества блюд. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.		
	5 Подготовка овощей к запеканию. Приготовление блюд из запеченных овощей. Органолептическая оценка качества блюд.		
	6 Приготовление запеканки овощной, пудинга овощного. Органолептическая оценка качества блюда		
	7 Подготовка овощей к фаршированию.		
	8 Приготовление блюд из фаршированных овощей. Осуществление фарширования овощей. Органолептическая оценка качества блюда.		
	9 Приготовление полуфабрикатов из овощной котлетной массы. Формовка котлет, крокет, зраз, шницелей из овощной котлетной массы.		
	10 Жарка изделий из овощной котлетной массы. Органолептическая оценка качества блюда		
	11 Тушение картофеля и других овощей для приготовления блюд из тушеных овощей. Органолептическая оценка качества блюд.		
	12 Механическая обработка грибов. Подготовка грибов к приготовлению блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработке.		
	13 Приготовление грибов, жаренных в сметанном соусе. Органолептическая оценка качества блюда		
	14 Приготовление грибов, запеченных в соусе. Органолептическая оценка качества блюда		
15 Приготовление грибов фаршированных. Органолептическая оценка качества блюда			
<p>Тема 7. 4 Технология приготовления блюд из яиц и творога. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем. Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	Содержание	16	
	1. Проверка яиц на доброкачественность, подготовка их для тепловой обработки. Варка яиц вкрутую, всмятку, в мешочек и «пашот». Правила отпуска яиц на раздаче		
	2. Приготовление яичницы-глазуньи. Приготовление яичницы с гарниром. Органолептическая оценка качества блюд. Ведение технологического процесса приготовления блюд из яиц.		

	<p>3 Приготовление омлета натурального. Омлета, фаршированного овощами. Органолептическая оценка качества блюд. Ведение технологического процесса приготовления блюд из яиц</p> <p>4 Подготовка, протирание творога для приготовления блюд.</p> <p>5 Приготовление творога с сыром, творожной массы с орехами, крема творожного. Органолептическая оценка качества блюд</p> <p>6 Приготовление вареников ленивых отварных. Органолептическая оценка качества блюда. Ведение технологического процесса приготовления блюд из творога.</p> <p>7 Приготовление сырников Органолептическая оценка качества блюда. Ведение технологического процесса приготовления блюд из творога.</p> <p>8. Приготовление запеканки из творога. Приготовление пудинга с изюмом и орехами. Органолептическая оценка качества блюда. Органолептическая оценка качества блюда.</p>		
<p>Тема 7.5 Технология приготовления блинов, оладий, блинчиков. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем. Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Подготовка сырья для приготовления блинов, оладий, блинчиков. Осуществление операций по подготовки сырья: процеживание, измельчение, замешивание.</p> <p>2.Приготовление теста для блинов. Приготовление, жарка блинов, их органолептическая оценка качества.</p> <p>3 Приготовление теста для оладий. Приготовление, жарка оладий, их органолептическая оценка качества.</p> <p>4.Приготовление теста для блинчиков. Приготовление, жарка блинчиков, их органолептическая оценка качества.</p> <p>5.Приготовление фарша: творожного, яблочного ливерного, мясного, их органолептическая оценка качества. Осуществление приготовления начинки для блинчиков.</p> <p>6. Приготовление блинчиков с различными фаршами и начинками, их органолептическая оценка качества. Фарширование, заполнение блинчиков начинкой.</p>	12	
<p>Тема 7.6 Технология приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем. Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Подготовка полуфабрикатов, консервов и концентратов к приготовлению блюд</p> <p>2.Приготовление блюд из консервов. Приготовление запеканки картофельной с рыбными консервами. Органолептическая оценка качества блюда.</p> <p>3 Приготовление солянки из рыбных консервов на сковороде, органолептическая оценка качества блюда.</p> <p>4 Приготовление блюд из полуфабрикатов. Приготовление Супа картофельного с мясными фрикадельками, органолептическая оценка качества блюда</p> <p>5 Приготовление пельменей из мясного фарша. Органолептическая оценка качества блюда.</p> <p>6. Варка пельменей из мясного фарша. Органолептическая оценка качества блюда</p> <p>7 Приготовление вареников с картофелем. Органолептическая оценка качества блюда</p> <p>8 Варка вареников с картофелем. Органолептическая оценка качества блюда</p> <p>9 Приготовление варничков с печенью. Органолептическая оценка качества блюда</p> <p>10 Варка варничков с печенью. Органолептическая оценка качества блюда.</p>	22	

	11 Приготовление блюд из концентратов. Приготовление желе из концентрата, компота из консервированных плодов, киселя из сока плодового, органолептическая оценка качества		
<p>Тема 7.7 Технология приготовления простых кулинарных блюд их рубленой котлетной массы (рыбной, мясной, из мяса птицы) Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем. Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	Содержание	24	
	1 Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Контроль качества и безопасности приготовленной рыбы.		
	2 Приготовление рубленой рыбной натуральной массы. Формовка котлет, биточков, шницелей. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых полуфабрикатов		
	3 Приготовление рубленой рыбной котлетной массы. Формовка котлет, биточков, шницелей. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых полуфабрикатов.		
	4 Жарка изделий из рыбной рубленой котлетной массы и рубленой рыбной натуральной массы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых изделий.		
	5 Механическая обработка мяса. Контроль качества и безопасности приготовленного мяса.		
	6 Приготовление рубленой мясной натуральной массы. Формовка котлет, биточков, шницелей. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых полуфабрикатов		
	7 Приготовление рубленой мясной котлетной массы. Формовка котлет, биточков, шницелей. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых полуфабрикатов		
	8 Жарка изделий из мясной рубленой котлетной массы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых изделий.		
	9 Механическая обработка птицы и дичи. Контроль качества и безопасности приготовленной домашней птицы.		
	10 Приготовление рубленой натуральной массы из птицы Формовка котлет, биточков, шницелей. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых полуфабрикатов		
	11 Приготовление рубленой котлетной массы из птицы Формовка котлет, биточков, шницелей. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых полуфабрикатов		
12 Жарка изделий из куриной рубленой котлетной массы. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых изделий.			
<p>Тема 7.8 Технология приготовления бутербродов. Техника безопасности при работе с оборудованием и инвентарем. Соблюдение требований производственной санитарии и гигиены при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	Содержание	8	
	1 Приготовление бутербродов: открытых. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых изделий.		
	2 Приготовление бутербродов: закрытых. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых изделий.		
	3 Приготовление бутербродов: канапе. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых изделий.		
	4 Приготовление бутербродов: волованов, корзиночек, тарталеток. Органолептическая оценка качества и безопасности готовых изделий.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных **цехов**

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Оснащение учебного кулинарного цеха:

1. Оборудование:

-механическое оборудование: весы электронные настольные, весы настольные, мясорубка настольная, куттер, картофелечистка;

-тепловое оборудование: электроплиты четырехкомфорочные, электрический духовой шкаф, шкаф жарочный на 3 противня, пароконвектомат, котел пищеварочный электрический, мармиты, гриль для кур карусельный, гриль для сосисок, тепловая витрина (настольная), чебуречница (настольная), шаурма-шашлычница (эл), шкаф жарочный для картофеля (эл), фритюрница настольная электрическая

-холодильное оборудование: шкаф холодильный;

-производственное оборудование: стеллаж кухонный, стеллаж для хранения тарелок, стол разделочный, машина посудомоечная (720 тар/час), ванны моечные.

1. Инструменты и приспособления:

емкости для пищевых отходов, набор кухонного инвентаря, набор кухонной посуды, набор столовой посуды и приборов.

2. Средства обучения:

комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по механической обработке пищевых продуктов, производственного инвентаря), комплект бланков технологической документации, Сборники рецептов блюд и кулинарах изделий, стандарты на кулинарную продукцию.

Оснащение учебного кондитерского цеха:

-механическое оборудование: весы электронные настольные, весы настольные;

-тепловое оборудование: электроплиты четырехкомфорочные, электрический духовой шкаф, кипяtilьник эл. наливной, аппарат пончиковый;

-холодильное оборудование: шкаф холодильный;

-производственное оборудование: стеллаж кухонный, стеллаж для хранения стаканов, стол разделочный, ванна моечная 2-секц.

3. Инструменты и приспособления:

емкости для пищевых отходов, набор кухонного инвентаря, набор кухонной посуды, набор столовой посуды и приборов.

4. Средства обучения:

комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по механической обработке пищевых продуктов, производственного инвентаря), комплект бланков технологической документации, Сборники рецептов блюд и кулинарах изделий, стандарты на кулинарную продукцию.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2015;
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. Сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада»: К.: «Издательство» Арий, 2013
4. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции учебное пособие – М.:»Академия», 2014
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия, 2012;
6. ШильманЛ.З. Технологические процессы предприятия общественного питания учебное пособие – М.:»Академия», 2013
7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятии общественного питания Москва форум: ИНФРА М -2013
8. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие- М.: Альфа-М:ИНФА-М, 2013;

Дополнительная литература:

9. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева В.А., Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2003;
- 10.Барановский В.А., Повар – технолог, - Ростов н/Д: «Феникс», 2003
- 11.Шатун Л.Р. Технология приготовления пищи: Учебник. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006;
- 12.Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. – М.: Торговая корпорация «Дашков и К^о», 2006;

В качестве информационного обеспечения при изучении модуля рекомендуется регулярное использование обновляющихся Интернет-ресурсов:

-<http://www.culinary.su>

-<http://knigakulinara.ru>

-<http://www.100menu.ru>

-<http://foodis.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла в соответствующих учебных цехах (кулинарных цех, кондитерский цех), оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем **рассредоточено**.

К учебной практике допускаются обучающиеся, успешно сдавшие экзамен или дифференцированный зачет по соответствующему междисциплинарному курсу

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1-2 квалификационный разряд выше разряда, присваиваемого по профессии, высшее образование по профилю специальности, 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 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 дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени</p>	<p>наблюдение и контроль за ведением органолептической оценки продукции</p> <p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p>
<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой</p>	<p>наблюдение и контроль за ведением органолептической оценки продукции</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение за проведением контроля качества готовой продукции</p> <p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение за процессом проведения</p>

холодной продукции различными методами	оценки качества готовой продукции
<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p>	<p>наблюдение и контроль за ведением органолептической оценки продукции</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение за проведением контроля качества готовой продукции</p>
<p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p>	<p>наблюдение и контроль за ведением органолептической оценки продукции</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение за проведением контроля качества готовой продукции</p> <p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p>

<p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции</p>	<p>наблюдение и контроль за ведением органолептической оценки продукции</p> <p>наблюдение за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение за процессом проведения оценки качества готовой продукции</p>
<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки; - осуществлять варку картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; - осуществлять жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; - осуществлять запекание овощных и крупяных изделий; - осуществлять процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий; - осуществлять приготовление блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; - осуществлять порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса; - контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. 	<p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p>

РЕЦЕНЗИЯ

на программу
по учебной практике

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
выполненную преподавателем Баранниковой И.А.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)/ 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 377, зарегистрированного Минюстом России от 29 мая 2014 г. № 32490

В результате изучения программногo материала обучающие приобретают умения в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Выполнение работ по профессии «Повар»

Программа рассчитана на общее количество часов – 360, в том числе: в рамках освоения ПМ 01 – 36 часов; в рамках освоения ПМ 02 – 36 часов; в рамках освоения ПМ 03 – 72 часа; в рамках освоения ПМ 04 – 36 часов; в рамках освоения ПМ 05 – 36 часов; в рамках освоения ПМ 07 – 144 часа;.

Количество часов, указанное в паспорте программы, достаточно для подготовки молодого специалиста по перечисленным умениям, по видам профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Структура и содержание учебной практики включает тематический план и содержание обучения. В условиях реализации программы учебной практики указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации. В разделе контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики определены основные показатели оценки результата освоения умений, формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

В программе перечислены требования к умениям по видам профессиональной деятельности, виды выполняемых работ во время прохождения учебной практики, которые позволяют осуществить обучение студентов трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими умений по избранной специальности.

Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию программ, используется профессиональная терминология.

Программа учебной практики полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Замечаний к программе учебной практики не имеется.

Рецензент: Звягинцева А.В.,
зав. производством столовой
«Армавирский машиностроительный завод»,
филиал ОАО «Новозыбковский
машиностроительный завод» в г. Армавир

личная подпись

М.П.

РЕЦЕНЗИЯ

на программу
по учебной практике

по специальности 19.02.Технология продукции общественного питания,
выполненную преподавателем Баранниковой И.А.

Программа учебной разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)/ 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 377, зарегистрированного Минюстом России от 29 мая 2014 г. № 32490

В результате изучения программного материала обучающиеся приобретают умения в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Выполнение работ по профессии «Повар»

Программа учебной практики содержит следующие разделы:

1. Паспорт программы учебной практики.

Обозначена область применения, цели, требования к результатам и количества часов на освоение учебной практики.

2. Результаты освоения учебной практики.

Перечислены умения по видам профессиональной деятельности.

3. Тематический план содержания учебной практики.

Представлен тематический план учебной практики и содержания обучения.

4. Условия реализации программы учебной практики.

Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики.
Перечислены основные показатели оценки результата умений и формы метода контроля и оценки.

Оценка соответствия видов работ требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию программы:

Программа по учебной практики содержит достаточное количество часов для приобретения студентами необходимых умений по всем видам профессиональной деятельности:

Язык и стиль изложения, терминология:

В программе учебной практики язык изложения – научный, стиль изложения - доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания программы современному уровню развития науки, техники и производства:

Содержание программы учебной практики полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

Заключение:

Программа по учебной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:

Геворгян Г.Э.,
директор фирмы «Янтарь-С», диплом,
бакалавра по направлению подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация
общественного питания»

личная подпись

М.П

