

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено  
на заседании методической  
комиссии техникума  
Протокол № 1 от 04.09.2017 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБПОУ «Южный аграрный  
техникум»  
О.В.Ванева  
Приказ № 17 от 08.09.2017 г.

СОГЛАСОВАНО:  
ИП Ткачева Н. А., Краснотуранский район,  
с. Краснотуранск, ул. Юности, д. 36  
Ткачева А. Н.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

2017 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
Организация-разработчик: КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Разработчик: Татакаева А.Г. мастер производственного обучения  
питания»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики.
2. Структура и содержание учебной практики.
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### 1.1. Область применения программы.

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (уровень базовой подготовки) в части освоения профессионального цикла.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовке работников в области сферы обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

### 1.2. Место программы практики в структуре ОПСПО ПСССЗ:

-Учебная практика УП.00;

-Производственная практика (по профилю специальности) ПП.00;

-Производственная практика (преддипломная) ПДП.00 относятся к профессиональному циклу (П.00).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности)

#### **Цели и задачи программы учебной практики - требования к результатам освоения программы практики.**

В результате освоения программы учебной практики формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»), такие как:

**Техник - технолог должен обладать общими компетенциями включающими в себя способность:**

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.

**Техник - технолог должен обладать профессиональными компетенциями,**

**соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

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

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.

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

## **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
  - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
  - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
  - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд и мяса, рыбы и птицы;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
  - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
  - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
  - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
  - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
  - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
  - правила соусной композиции сложных холодных соусов;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
  - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
  - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
  - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
  - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
  - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
  - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

В результате освоения программы учебной практики формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»), такие как:

### **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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.

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся должен иметь **практический опыт**:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- Проводить расчеты по формулам;
- 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;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;



- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

#### **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся должен иметь **практический опыт**:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности)

обучающийся **должен уметь:**

- 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;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

### **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- 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;
- оформлять документацию;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколаднофруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

#### **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.**

##### **Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа производственной (профессиональной) практики осваивается с 1 курса в течение всех последующих курсов, формой итогового контроля является зачёт.

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

планирования работы структурного подразделения (бригады);

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
  - основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
  - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
  - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
  - формы документов, порядок их заполнения;
  - методику расчета выхода продукции;
  - порядок оформления табеля учета рабочего времени;
  - методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
  - методику расчета экономических показателей

Техник - технолог должен обладать общими компетенциями включающими в себя способность:

#### **ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар**

ПК. 07.01. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК. 07.02 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК. 07.03 Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК. 07.04 Нарезка и формовка овощей и фруктов

ПК. 07.05 Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента

ПК. 07.06 Приготовление и оформление холодных и горячих закусок

ПК. 07.07 Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд

ПК. 07.08 Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов

ПК. 07.09 Приготовление и оформление горячих и холодных соусов

ПК. 07.10 Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов

ПК. 07.11 Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных

ПК. 07.12 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи

ПК. 07.13 Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий

ПК. 07.14 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента

ПК. 07.15 Приготовление и оформление холодных и горячих десертов

ПК. 07.16 Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд

ПК. 07.17 Контроль хранения и расхода продуктов на производстве

ПК. 07.18 Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК. 07.19 Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК. 07.20 Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки традиционных видов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;
  - приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса, птиц;
  - приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
  - сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;
  - хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;
  - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых и основных блюд;
  - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы;
  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса, птицы;
  - приготовления простой и основной горячей и кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;
  - выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;
  - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых и основных блюд;
  - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы;
- знать:
- ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;
  - виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
  - виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
  - основные характеристики и пищевую ценность четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
  - требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, свинины, тушек домашней птицы;
  - требования к безопасности хранения четвертин говядины, полутуш телятины, свинины, тушек домашней птицы, в охлажденном и мороженом виде;
  - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
  - методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
  - способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
  - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
  - требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
  - ассортимент простой и основной кулинарной продукции: , блюд из рыбы, мяса, птицы;
  - требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из
  - рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
  - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления, простых и основных блюд из рыбы, мяса, птицы, ;
  - основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;
  - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;
  - технологию приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы;
  - технологию приготовления простых и основных блюд из рубленых масс рыбы, мяса, птицы;
  - технологию приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы;
  - органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной горячей кулинарной продукции;
  - органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной холодной кулинарной продукции;
  - технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде;

- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
  - методы сервировки и подачи простых и основных холодных и горячих блюд;
  - варианты оформления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы,;
  - температуру подачи простых и основных горячих блюд и гарниров;
  - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок основных соусов и отдельных простых и основных блюд;
  - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы;
  - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи открытых и закрытых бутербродов, простых и основных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы.
- Программа учебной практики осваивается с 1 курса в течение всех последующих курсов, формой итогового контроля является дифференцированный зачёт.

## 2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Виды работ	Количество часов по темам	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1. - ПК 1.3.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>72</b>				
			Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		24	
				Организация рабочего места в рыбном цеху. Способы разделки рыбы и морепродуктов.	6	3
				Приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	6	3
				Приготовления рулетов из рыбы. Фарширование рыбы и морепродуктов, приготовление начинок.	6	3
				Приготовление п/ф из кнельной и котлетной массы из рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы.	6	3
					24	



		Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд			
			Организация рабочего места в мясном цеху. Механическая кулинарная разделка мясного сырья.	6	3
			Приготовления начинок для фарширования мяса, фарширование мяса. Фарширование лопатки, окорока, грудинки. Варианты подбора пряностей и приправ для мясных п/ф.	6	3
			Шпигование мяса, варианты подбора начинок пряностей и приправ для мясных п/ф.	6	3
			Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы. Варианты подбора начинок, пряностей и приправ для фарша.	6	3
		Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд		18	
			Разделка и приготовление п/ф из домашней птицы для сложных блюд	6	3
			Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Фарширование филе и тушек домашней птицы, варианты подбора пряностей и приправ.	6	3
			Приготовление п/ф из кнельной и котлетной массы для сложных блюд из домашней птицы с добавлением начинок, варианты подбора пряностей	6	3

				и приправ.		
			Дифференцированный зачет		6	3
ПК 2.1 - ПК 2.3.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	36				
			Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		12	
				Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов и канапе. Ассортимент бутербродов и канапе. Оформление бутербродов и канапе. Органолептические показатели качества готовой продукции	6	3
				Организация процесса приготовления и приготовление салатов. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из овощей Ассортимент салатов. Оформление, подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6	3
			Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		12	
				Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса и рыбы. Ассортимент закусок и блюд из мяса и рыбы.	6	3

			Оформление холодных закусок и блюд из мяса и рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.		
			Приготовление сложных холодных закусок и блюд из птицы. Оформление холодных закусок и блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6	3
		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.		6	
			Приготовление сложных холодных соусов. Оформление сложных холодных соусов с учетом. Требований к безопасности готовой продукции, Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов.	6	3
		Дифференцированный зачет		6	3

ПК 3.1. - ПК 3.4.	<p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	72				
			<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>		24	
				<p>Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: солянки, борща Московского, рассольника Московского, требования к качеству. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p>	6	3
				<p>Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из моркови, суп-пюре из помидоров, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из шампиньонов. Декорирование подачи супов-пюре..</p>	6	3
				<p>Технологический процесс приготовления пюреобразных супов:</p>	6	3

			суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов (биски), суп-пюре из печени, суп-пюре из птицы. Декорирование подачи супов-пюре.		
			Технологический процесс приготовления прозрачных супов: консоме, из рыбы, ухи, бульона куриного с белым вином и др. Правила осветления бульонов.	6	3
		Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.		12	
			Приготовление: соус луковый, луковый с горчицей, соус красный кисло-сладкий, требования к качеству, использование. Приготовление белого соуса основного на мясном бульоне и его производных: - соус белый с яйцом, соус томатный. Требование к качеству, условия и сроки хранения, использование.	6	3
			Приготовление соуса сметанного и его производных: сметанного натурального; сметанного с томатом, с луком, с хреном; Приготовление соуса молочного и его производных: густого, средней густоты, жидкого; молочного с луком; молочного сладкого. Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных:	6	3

			соус паровой, соус белый с рассолом, соус томатный, соус томатный с овощами. Требование к качеству, условия и сроки хранения, использование.		
		Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		<b>12</b>	
			Технология приготовления сложных горячих блюд из жареных, запеченных, тушеных овощей, овощных рулетов и фаршированных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	3
			Приготовление сложных гарниров к блюдам из мяса, рыбы и птицы. Приготовление сложных блюд из грибов и сыра. Оформление сложных гарниров и блюд из грибов, сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6	3
		Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		<b>18</b>	
			Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеной и припущенной рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы и	6	3

				морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.		
				Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, мяса запеченного в тесте, в фольге. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6	3
				Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных в тесте и др. Требования к качеству.	6	3
			Дифференцированный зачет		<b>6</b>	
ПК 4.1. - ПК 4.3.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделия	<b>108</b>				
			Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		<b>30</b>	

			Технология приготовления безопарного теста. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	
			Технология приготовления опарного теста. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	
			Характеристика основных продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	3
			Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: биологические разрыхлители (дрожжи), механический способ разрыхления.	6	3
			Технология приготовления сдобных изделий.	6	3
		Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		<b>30</b>	
			Технология приготовления праздничных тортов из бисквитного теста. Варианты сочетания основных	6	3



			продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке.		
			Технология приготовления праздничных тортов из песочного теста. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке.	6	3
			Технология приготовления праздничных тортов из слоеного теста. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке.	6	

			Технология приготовления крошковых тортов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке.	6	
			Торты банкетные и фирменные, их особенности. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами..Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке.	6	
		Организовывать и проводить приготовление оформления изделий пониженной калорийности.		18	
			Технология приготовления изделий	6	

			пониженной калорийности. Правила и особенности приготовления изделий с отварными протертыми овощами булочка «Розовая», пирог бисквитный «Свежесть».		
			Технология приготовления изделий пониженной калорийности. Правила и особенности приготовления рулетов и пирогов: рулет яблочный, пирог «Осенний».	6	
			Технология приготовления изделий пониженной калорийности. Правила и особенности приготовления торт «Слива», пирожное «Фантазия»; с низким содержанием жира: торт «Шоколадно-апельсиновый», пирог творожный с ягодами.	6	
		Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских.		12	
			Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Ассортимент пирожных: бисквитное песочное. Режимы выпечки, реализации и хранение.	6	3
			Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными	6	3

			ингредиентами для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Ассортимент пирожных: слоеное, заварное. Режимы выпечки, реализации и хранение.		
		Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		<b>12</b>	
			Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Отделка мучных кондитерских изделий: понятие, назначение, виды, способы и приемы. Использование кондитерских форм, трафаретов и других приспособлений для изготовления украшений.	6	
			Правила и приемы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов. Украшения из крема, глазури, фруктовой рисовальной массы и помады, выполняемые при помощи кондитерского мешка с различными насадками.	6	3
		Дифференцированный зачет		<b>6</b>	3
	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление	36			

	сложных холодных и горячих десертов					
ПК 5.1.			Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.		24	
				Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом. Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов. Организация процессов приготовления сложных холодных десертов. Требования к качеству	6	3
				Технология приготовления сложных холодных десертов: терина кофейного, ягодного, муссов, тортов из замороженных муссов, бланманжеминдального, крема ванильного, миндального, крема-брюле, крема-карамели, заварного молочно-шоколадного. Определение готовности. Требования к качеству	6	3
				Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада, щербетов и граните (щербетов лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод). Холодные десерты с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырные кексы с	6	3

				ягодами и орехами, сырныи пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Требования к качеству		
				Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом пай с лимонными меренгами, крем в комбинированном бисквите, бруштон и хрустиньи. Оформление сложных холодных десертов. Требования к качеству	6	3
ПК 5.2.			Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.		6	
				Организация процессов приготовления сложных горячих десертов. Оформление сложных горячих десертов. Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, сырного, шоколадно орехового суфле на манной крупе. Шоколадное, фруктовое фондю. Фламбированные десерты. Определение готовности и качества десертов органолептическим способом	6	3
			Дифференцированный зачет		6	3
	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	36		.		
ПК			Основные показатели производства			

6.1						
				Ознакомление с предприятием, прохождения практики. Оперативное планирование работы структурного подразделения. Понятие предприятия общественного питания. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания	6	3
ПК 6.2.			Планирование деятельности предприятия общественного питания			
				Финансовый анализ, основные цели финансового анализа. Классификация видов финансового анализа. Определение соответствия рабочих мест в производственных цехах современным требованиям САНПИН и СНИП	6	3
ПК 6.3.			Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции			
				Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции. Организация работы производства структурного подразделения нормирование труда.	6	3
ПК 6.4.			Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.			
				Финансово-экономическая работа структурного подразделения. Нормирование труда	6	3

ПК 6.5			Документирование управленческой деятельности			
				Наличие нормативно - правовых и технологических документов которые имеются на предприятии. Виды первичной учетной документации по учету операций в общественном питании	6	3
			Дифференцированный зачет		6	3
ПК 7.1 - ПК 7.20	<b>ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар</b>	<b>144</b>				
			Механическая кулинарная обработка овощей.		<b>6</b>	3
				Овощной цех. Обработка, нарезка клубнеплодов и корнеплодов, и подготовка сырья к производству.	6	
			Механическая кулинарная обработка рыбы.		<b>12</b>	
				Рыбный цех. Обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделка различными способами.	6	
				Приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, жарки во фритюре. Приготовление котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из нее.	6	
			Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов.		<b>12</b>	3
			Мясной цех. Приготовление п/ф	6		



			крупнокусковых для варки, жарки, тушения: порционных (антрекот, ромштекс, шницель отбивной, мясо духовое) и мелкокусковых (азу, гуляш, бефстроганов).		
			Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и п/ф из неё (зразы с разными начинками, котлеты, тефтели, бифштекс, котлеты по-киевски)	6	
		Механическая и кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.		6	3
			Механическая и кулинарная обработка домашней птицы, и приготовление блюд из нее.	6	3
		Технологический процесс приготовления супов и соусов.		30	
			Горячий цех. Приготовление заправочных супов: щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи по-уральски Приготовление и отпуск заправочных супов: борщ «Сибирский», борщ «Московский», борщ «Украинский». Условия и сроки их реализации. Температура подачи.	6	
			Приготовление и отпуск заправочных супов: рассольник «Ленинградский», рассольник «Домашний». рассольник «Московский» солянка сборная мясная, солянка рыбная, солянка «Домашняя». Оценка качества	6	

			заправочных супов. Условия и сроки их реализации. Температура подачи.		
			Приготовление и отпуск картофельных супов: суп из овощей, картофельный с крупой, суп картофельный с фасолью, суп с макаронными изделиями.	6	
			Приготовление и отпуск прозрачных супов, и приготовление гарниров к ним. Бульоны с гренками, пирожками, яйцом в мешочек, пельменями.	6	
			Приготовление и отпуск супов пюре: суп пюре из овощей, суп пюре из мясных продуктов. Приготовление и отпуск соуса красного основного и белого основного на мясном бульоне и их производных. Приготовление яично-масляных соусов, холодных, масляных смесей и салатных заправок. Условия и сроки их реализации. Температура подачи.	6	
		Технологический процесс приготовления и оформления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов		12	
			Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушеных овощей.	6	
			Приготовление блюд и гарниров из жареных и запеченых овощей.	6	
		Технологический процесс приготовления блюд из рыбы		18	3

			Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы. Условия и сроки их реализации. Температура подачи.	6	
			Приготовление блюд из жареной и запеченой рыбы. Условия и сроки их реализации. Температура подачи.	6	
			Приготовление блюд из котлетной рыбной массы. Условия и сроки их реализации. Температура подачи.	6	
		Технологический процесс приготовления блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы.		<b>18</b>	
			Приготовление блюд из отварного, припущенного, жареного и запеченного мяса. Условия и сроки их реализации. Температура подачи	6	
			Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы. Условия и сроки их реализации. Температура подачи.	6	3
			Приготовление блюд из домашней птицы: отварной, тушеной, жареной и запечённой. Условия и сроки их реализации. Температура подачи.	6	3
		Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок.		<b>18</b>	
			Холодный цех. Приготовление оформление и отпуск холодных блюд и закусок: канапе, бутерброды. Условия и сроки их реализации. Температура подачи.	6	3
			Приготовление оформление и отпуск	6	

			холодных блюд и закусок: салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Условия и сроки их реализации. Температура подачи.		
			Приготовление оформление и отпуск холодных блюд и закусок: Приготовление закусок из рыбы, мяса, яиц. Условия и сроки их реализации. Температура подачи.	6	
		Технологический процесс приготовления горячих и холодных сладких блюд и напитков.		6	
			Приготовление горячих и холодных сладких блюд и напитков. Приготовление киселей и железированных блюд. Приготовление компотов, чая, кофе, какао, шоколада, приготовление простых холодных напитков.	6	3
		Дифференцированный зачет		6	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин, кулинарного и кондитерского цехов.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;

##### **Оборудование кулинарного цеха:**

Оборудование и технологическое оснащение учебного кулинарного и кондитерского цехов и рабочих мест:

- рабочие места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технологическое оснащение и инвентарь: холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное оборудование; кондитерский инвентарь; посуда, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски

Технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран, рабочее место преподавателя.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Организация и ведение процессов приготовления и под-готовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. —М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с.
2. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Анфимова Н.А. Кулинария (12-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017
5. Приготовление супов и соусов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 176 с.
6. Приготовление супов и соусов : практикум : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 128 с.
7. Приготовление супов и соусов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 176 с.

8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 384 с., [16] с. цв. ил.
9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разно-образного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 304 с., [16] с. цв. вкл.
10. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность занятия 6 часов.

Текущий контроль предусматривает тестирование, приготовление блюда. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных и общих компетенций по итогам изучения профессионального модуля и в целом по специальности.

Процедура оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения учебной практики, определена совместно с организациями и включает формы и методы контроля и оценки результатов практики которые позволяют проверять у обучающихся, как сформированность профессиональных компетенций, так и развитие общих компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, практический опыт в рамках ВД)	ОК	ПК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдения и оценка за формированием практических профессиональных умений и навыков</li> <li>– оценка приобретения первоначального практического опыта при освоении ПК;</li> <li>– экспертное наблюдение и оценка на занятиях во время учебной практики</li> </ul>
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– мониторинг умений при самооценке обучающимися</li> <li>– тестирование,</li> <li>– устный опрос</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного</b></p>

	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	холодных соусов.	<b>зачета:</b> – <i>экспертная оценка выполнения практического задания.</i>
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	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.	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. 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.	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 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 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	



<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>		<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	
<p>Организация работы структурного подразделения.</p>		<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	
<p>Выполнение работы по профессии 16675 "Повар".</p>		<p>ПК. 07.01. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий ПК. 07.02 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПК. 07.03 Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПК. 07.04 Нарезка и формовка овощей и фруктов ПК. 07.05 Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного</p>	

		<p>ассортимента</p> <p>ПК. 07.06 Приготовление и оформление холодных и горячих закусок</p> <p>ПК. 07.07 Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд</p> <p>ПК. 07.08 Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов</p> <p>ПК. 07.09 Приготовление и оформление горячих и холодных соусов</p> <p>ПК. 07.10 Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов</p> <p>ПК. 07.11 Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных</p> <p>ПК. 07.12 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи</p> <p>ПК. 07.13 Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий</p> <p>ПК. 07.14 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента</p> <p>ПК. 07.15 Приготовление и оформление холодных и горячих десертов</p> <p>ПК. 07.16 Приготовление и оформление блюд здорового</p>	
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>питания и диетических (лечебных) блюд</p> <p>ПК. 07.17 Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>ПК. 07.18 Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПК. 07.19 Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПК. 07.20 Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--