

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Спасский агропромышленный техникум»



СОГЛАСОВАНО
Председатель РАЙПО

Р.Н.Левагина
24 апреля 2017 г.



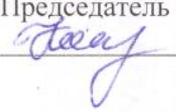
УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ Спасский АПТ

А.Н.Клочков
24 апреля 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Спасское
2017 г.

РАССМОТРЕНА
ПЦК дисциплин и модулей
профессионального цикла
Протокол № 9
от « 3 » 04 2017 г.
Председатель
 /Т.А.Кондакова/

Составитель:

1. Кондакова Т.А. - преподаватель, ГБПОУ Спасский АПТ

Рецензенты:

Внутренний рецензент

Внешний рецензент

Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 10 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 14 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 17 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
- Выполнение работ по профессии 16675 Повар
- Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни.

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 специальности 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 обучающихся должен **уметь**:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- 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 временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
 - 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;
- органолептически оценивать качество основных 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 инвентарём и оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- использовать различные технологии изготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- 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;
- 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 ;
- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;

- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- оценивать качество и безопасность кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции диетического питания;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления кулинарной продукции диетического питания;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции диетического питания;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции диетического питания;
- оценивать качество и безопасность кулинарной продукции диетического питания;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 01 -72 часа,

В рамках освоения ПМ. 02 – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 03 - 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 04 – 72 часа.

В рамках освоения ПМ.05- 72 часа

В рамках освоения ПМ.07- 72 часа

Сроки прохождения учебной практики:

Учебная практика тесно взаимосвязано с общепрофессиональными дисциплинами: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология, стандартизация, Охрана труда.

Итоговой формой контроля по учебной практике является дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППСЗ 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 рабочего (одной или несколькими)
- Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни
- Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППСЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующим компетенциям:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:
 - овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

-
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом

- потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
 - ПК 6.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с

- учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 7.1. Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов.
- ПК 7.2. Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ПК 7.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 7.4. Готовить и оформлять супы.
- ПК 7.5. Готовить и оформлять блюда из рыбы.
- ПК 7.6. Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
- ПК 7.7. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
- ПК 7.8. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
- ПК 7.9. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

| Код ПК | Код и наименование профессиональных модулей | Кол-во часов по ПМ | Виды работ | Наименование тем учебной практики | Кол-во часов по темам |
|-----------------------|---|--------------------|--|---|-----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПК 1.1. - 1.3. | ПМ.01 | 72 | Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов. | Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов из мяса. | 12 |
| | | | Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд. Подготовка мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса. | Тема 1.2. Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд. | 12 |
| | | | Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов. | Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. | 12 |
| | | | Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд. Подготовка рыбы для сложных блюд. Контроль | Тема 1.4. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд. | 12 |

| | | | | | |
|-----------------------|--------------|-----------|---|---|----|
| | | | качества и безопасности подготовленной рыбы. | | |
| | | | Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов. | Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. | 12 |
| | | | Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд. Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы. | Тема 1.6. Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд. | 12 |
| | | | | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| ПК 2.1. - 2.2. | ПМ.02 | 72 | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из овощей. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок из них. | Тема 2.1 Организация и использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из овощей. | 12 |

| | | | | | |
|-----------------------|--------------|-----------|--|---|----|
| | | | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей, используя различные способы и приемы приготовления. | Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей. | 12 |
| | | | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы, используя различные способы и приемы приготовления. | Тема 2.3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы. | 12 |
| | | | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса, используя различные способы и приемы приготовления | Тема 2.4. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса. | 12 |
| | | | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, используя различные способы и приемы приготовления. | Тема 2.5. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы. | 12 |
| | | | Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. | Тема 2.6. Приготовление сложных холодных блюд и соусов. | 12 |
| | | | | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| ПК 3.1. - 3.4. | ПМ.03 | 72 | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и | Тема 3.1. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | технологического оборудования при приготовлении сложных супов | оборудования при приготовлении сложных супов. | |
| | | | Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных супов. | Тема 3.2. Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных супов. | 6 |
| | | | Использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. | Тема 3.3. Использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. | 6 |
| | | | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов. | Тема 3.4. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов. | 6 |
| | | | Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных горячих соусов. | Тема 3.5. Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных горячих соусов. | 6 |
| | | | Использование различных | Тема 3.6. Технологии приготовления | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | технологий приготовления сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. | сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. | |
| | | | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра | Тема 3.7 Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования | 6 |
| | | | Использование различных технологий приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. | Тема 3.8 Технологии приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к готовой продукции. | 6 |
| | | | Сервирование и оформление сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. | Тема 3.9 Сервирование и оформление сложных блюд из овощей и грибов. | 6 |
| | | | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных | Тема 3.10 Организация и приготовление сложных блюд из птицы, дичи и кролика с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|
| | | | <p>блюд из птицы, дичи и кролика. Использование различных технологий приготовления сложных блюд из птицы, дичи и кролика, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из птицы, дичи и кролика.</p> | | |
| | | | <p>Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Использование различных технологий приготовления сложных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | <p>Тема 3.11 Организация приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования.</p> | 6 |

| | | | | | |
|------------------------------|---------------------|------------------|---|---|----|
| | | | <p>Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из мяса. Использование различных технологий приготовления сложных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | <p>Тема 3.12 Организация и приготовление сложных блюд из мяса, использование различных технологий приготовления сложных блюд из мяса.</p> | 6 |
| | | | | <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> | |
| <p>ПК 4.1. - 4.4.</p> | <p>ПМ.04</p> | <p>72</p> | <p>Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных</p> | <p>Тема 4.1. Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки.</p> | 12 |

| | | | | | |
|--|--|--|---|---|----|
| | | | кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| | | | Приготовление сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Тема 4.2. Организация приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 12 |
| | | | Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него, требования к качеству, температурный режим | Тема 4.3. Организация иприготовление бездрожжевого теста и изделий из него. | 12 |

| | | | | | |
|--|--|--|---|---|----|
| | | | <p>приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | | |
| | | | <p>Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики.</p> | <p>Тема 4.4. Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики.</p> | 12 |
| | | | <p>Оформление и декорирование тематических тортов: на день рождения, новогоднего, свадебного, детского с использованием различных инструментов и инвентаря (кондитерского мешка с различными насадками, трафаретов, различных форм). Использование декора из карамели, шоколада, английского</p> | <p>Тема 4.5. Оформление и декорирование тематических тортов.</p> | 12 |

| | | | | | |
|------------------------------|----------------------|------------------|--|--|-----------|
| | | | <p>пастилажа, мастики, желе.</p> <p>Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | <p>Тема 4.6. Организация и приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки.</p> | |
| | | | | <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> | |
| <p>ПК 5.1. - 5.2.</p> | <p>ПМ.05.</p> | <p>72</p> | <p>Организация приготовления и приготовление из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Оформление, сервировка и подача десертов.</p> | <p>Тема 5.1. Организация приготовления и приготовление из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.</p> | <p>12</p> |
| | | | <p>Организация приготовления и приготовление фруктов в сиропе.</p> | <p>Тема 5.2. Организация приготовления и приготовление железированных холодных</p> | <p>12</p> |

| | | | | | |
|-------------------------------|--------------|-----------|--|--|----|
| | | | Организация приготовления и приготовление железированных холодных десертов. Оформление, сервировка и подача десертов. | десертов. | |
| | | | Организация приготовления и приготовление мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Оформление, сервировка и подача десертов. | Тема 5.3. Организация приготовления и приготовление мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. | 12 |
| | | | Организация приготовления и приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада. | Тема 5.4. Организация приготовления и приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада. | 12 |
| | | | Организация приготовления и приготовление шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. | Тема 5.5. Организация приготовления и приготовление шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. | 12 |
| | | | Организация приготовления и приготовление десертов из мягкого сыра, творога. | Тема 5.6. Организация приготовления и приготовление десертов из мягкого сыра, творога. | 12 |
| | | | | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| ПК 7.1. - 7.9. | ПМ.07 | 72 | Обработка овощей, грибов. | Тема 7.1. Обработка овощей, грибов. | 3 |
| | | | Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов. | Тема 7.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов. | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов. | Тема 7.3. Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов. | 6 |
| | | | Приготовление блюд из овощей и грибов. | Тема 7.4. Приготовление блюд из овощей и грибов. | 3 |
| | | | Приготовление супов | Тема 7.5. Приготовление супов | 6 |
| | | | Приготовление блюд из рыбы. | Тема 7.6. Приготовление блюд из рыбы. | 6 |
| | | | Приготовление блюд из мяса. | Тема 7.7. Приготовление блюд из мяса. | 3 |
| | | | Приготовление блюд из птицы. | Тема 7.8 Приготовление блюд из птицы. | 6 |
| | | | Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. | Тема 7.9 Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий | 6 |
| | | | Приготовление блюд из яиц и творога; | Тема 7.10 Приготовление блюд из яиц и творога | 3 |
| | | | Приготовление горячих закусок; | Тема 7.11 Приготовление горячих закусок; | 6 |
| | | | Приготовление горячих сладких блюд и напитков; | Тема 7.12 Приготовление горячих сладких блюд и напитков | 6 |
| | | | Приготовление мучных кондитерских изделий | Тема 7.13 Приготовление мучных кондитерских изделий | 3 |
| | | | Приготовление холодных блюд (закусок) | Тема 7.14 Приготовление холодных блюд (закусок) | 3 |
| | | | Приготовление холодных сладких блюд и напитков | Тема 7.15 Приготовление холодных сладких блюд и напитков | 3 |
| | | | Оформление и отпуск готовой продукции | Тема 7.16 Оформление и отпуск готовой продукции | 3 |
| | | | | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

3.2. Содержание учебной практики

| Код и наименования профессиональных модулей и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем часов | Уровень освоения |
|---|-----------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.01 | | 72 | |
| Виды работ: -Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов. - Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд. Подготовка мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса - Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов. - Организация технологического процесса подготовки рыбы для | | | |

| | | | |
|---|-------------------|-----------|--|
| <p>сложных блюд. Подготовка рыбы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов. - Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд. <p>Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы.</p> | | | |
| <p>Тема 1.1. Приготовление</p> | <p>Содержание</p> | <p>12</p> | |

| | | | | |
|---|------------|---|----|---|
| полуфабрикатов из мяса. | 1. | Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления полуфабрикатов. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд Разработка технологических карт. Организация и приготовление полуфабрикатов из мяса. Оценка качества полуфабрикатов из мяса. Подача и оформление блюда. | | 3 |
| Тема 1.2. Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд. | Содержание | | 12 | 3 |
| | 1. | Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд. Подготовка мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса. | | |
| Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. | Содержание | | 12 | 3 |
| | 1. | Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов. | | |
| Тема 1.4. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд. | Содержание | | 12 | 3 |
| | 1. | Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд. Подготовка рыбы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленной рыбы. | | |
| Тема 1.5. Приготовление | Содержание | | 12 | 3 |

| | | | | |
|--|------------|---|-----------|---|
| полуфабрикатов из домашней птицы. | 1. | Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Организация и приготовление полуфабрикатов из мяса. Оценка качества полуфабрикатов из птицы. | | |
| Тема 1.6. Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд. | Содержание | | 12 | 3 |
| | 1. | Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд. Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы. | | |
| ПМ.02 | | | 72 | |
| Виды работ: -Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из овощей. Органолептическая оценка качества готовых | | | | |

| | | | |
|--|------------|----|---|
| <p>холодных блюд и закусок из них.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей, используя различные способы и приемы приготовления. - Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса, используя различные способы и приемы приготовления. - Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы, используя различные способы и приемы приготовления. - Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, используя различные способы и приемы приготовления. - Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. | | | |
| Тема 2.1 Организация и | Содержание | 12 | 3 |

| | | | | |
|--|------------|--|----|---|
| использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из овощей. | 1 | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из овощей. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок из овощей. | | |
| Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей. | Содержание | | 12 | 3 |
| | 1 | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей, используя различные способы и приемы приготовления. Оформление, сервировка и подача. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. подача и оформление блюда. | | |
| Тема 2.3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы. | Содержание | | 12 | 3 |
| | 1 | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы, используя различные способы и приемы приготовления. Оформление, сервировка и подача. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Оценка качества блюд из рыбы. подача и оформление блюда. | | |

| | | | | |
|--|------------|---|----|---|
| | | | | |
| Тема 2.4. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса. | Содержание | | 12 | 3 |
| | 1 | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса, используя различные способы и приемы приготовления. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Подача и оформление блюда. | | |
| Тема 2.5. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы. | Содержание | | 12 | 3 |
| | 1. | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, используя различные способы и приемы приготовления. Оформление, сервировка и подача. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. | | |
| Тема 2.6. Приготовление сложных | 1. | Содержание | 12 | 3 |

| | | | | |
|---|--|--|-----------|--|
| холодных блюд и соусов. | | Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Оформление, сервировка и подача. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. | | |
| ПМ.03 | | | 72 | |
| <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов. - Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных супов. - Использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. - Организация безопасного | | | | |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| <p>технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов.</p> <p>- Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных горячих соусов.</p> <p>- Использование различных технологий приготовления сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> | | | | |
| <p>Тема 3.1. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов.</p> | 1 | <p>Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов</p> | 6 | 3 |
| <p>Тема 3.2. Органолептическая</p> | | <p>Содержание</p> | | |

| | | | | |
|--|-------------------|--|---|---|
| оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных супов. | 1 | Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных супов. | 6 | 3 |
| Тема 3.3. Использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. | Содержание | | | |
| | 1 | Использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. | 6 | 3 |
| Тема 3.4. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов. | 6 | 3 |
| Тема 3.5. Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных горячих соусов. | Содержание | | | |
| | 1 | Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных горячих соусов. | 6 | 3 |
| Тема 3.6. Различные технологии приготовления сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности | Содержание | | | |
| | 1 | Использование различных технологий приготовления сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. | 6 | 3 |

| | | | | |
|---|-------------------|---|---|---|
| готовой продукции. | | | | |
| Тема 3.7 Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования | Содержание | | 6 | 3 |
| | 1 | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. | | |
| Тема 3.8 Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к готовой продукции. | Содержание | | 6 | 3 |
| | 1 | Использование различных технологий приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Оценка качества сырья. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Подача и оформление блюд. | | |
| Тема 3.9 Сервирование и оформление сложных блюд из овощей и грибов. | Содержание | | 6 | 3 |
| | 1 | Сервирование и оформление сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | |
| Тема 3.10 Организация | Содержание | | 6 | 3 |

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| <p>приготовления сложных блюд из птицы, дичи и кролика с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования.</p> | | <p>Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из птицы, дичи и кролика. Использование различных технологий приготовления сложных блюд из птицы, дичи и кролика, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из птицы, дичи и кролика.</p> | | |
| <p>Тема 3.11 Организация приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования.</p> | 1 | <p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Использование различных технологий приготовления сложных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | 6 | 3 |
| <p>Тема 3.12 Организация приготовления сложных блюд из мяса, использование различных технологий приготовления сложных блюд из мяса.</p> | 1 | <p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из мяса. Использование различных технологий приготовления сложных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой</p> | 6 | 3 |

| | | | | |
|--|--|------------|----|--|
| | | продукции. | | |
| | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | |
| ПМ. 04. | | | 72 | |
| <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Приготовление сложных | | | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>- Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация рабочих мест,</p> | | | |
|---|--|--|--|

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none">- Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики.- Оформление и декорирование тематических тортов: на день рождения, новогоднего, свадебного, детского с использованием различных инструментов и инвентаря (кондитерского мешка с различными насадками, трафаретов, различных форм). Использование декора из карамели, шоколада, английского пастилажа, мастики, желе.- Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка | | | |
|---|--|--|--|

| | | | | | |
|---|--|----|---|----|---|
| <p>основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | | | | | |
| <p>Тема 4.1. Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки.</p> | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="728 708 790 1086">1.</td> <td data-bbox="795 708 1740 1086"> <p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> </td> </tr> </table> | 1. | <p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | 12 | 3 |
| 1. | <p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | | | | |
| <p>Тема 4.2. Организация приготовления сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий.</p> | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="728 1102 790 1383">1.</td> <td data-bbox="795 1102 1740 1383"> <p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Приготовление сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных</p> </td> </tr> </table> | 1. | <p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Приготовление сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных</p> | 12 | 3 |
| 1. | <p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Приготовление сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных</p> | | | | |

| | | | | |
|--|----|--|----|---|
| | | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| Тема 4.3. Организация приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| Тема 4.4. Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики. | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики. | | |
| Тема 4.5. Оформление и декорирование тематических тортов. | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Оформление и декорирование тематических тортов: на день рождения, новогоднего, свадебного, детского с использованием различных инструментов и инвентаря (кондитерского мешка с различными насадками, трафаретов, различных форм). Использование декора из карамели, шоколада, английского пастилажа, мастики, | | |

| | | | | |
|--|----|--|----|---|
| | | желе. | | |
| Тема 4.6. Организация приготовления дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки. | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | | |

| | | | |
|---|--|----|--|
| ПМ. 05. | | 72 | |
| Виды работ: - Организация приготовления и приготовление из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Оформление, сервировка и подача десертов. - Организация приготовления и | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|----|------------|--|---|----|---|
| <p>приготовление фруктов в сиропе. Организация приготовления и приготовление железированных холодных десертов. Оформление, сервировка и подача десертов.</p> <p>- Организация приготовления и приготовление мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.</p> <p>Оформление, сервировка и подача десертов.</p> <p>- Организация приготовления и приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.</p> <p>- Организация приготовления и приготовление шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</p> <p>- Организация приготовления и приготовление десертов из мягкого сыра, творога.</p> | | | | | | | |
| <p>Тема 5.1. Организация приготовления и приготовление из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.</p> | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="721 1177 790 1396">1.</td> <td data-bbox="790 1177 1601 1225">Содержание</td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1225 790 1396"></td> <td data-bbox="790 1225 1601 1396">Организация приготовления и приготовление из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Оформление, сервировка и подача десертов.</td> </tr> </table> | 1. | Содержание | | Организация приготовления и приготовление из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Оформление, сервировка и подача десертов. | 12 | 3 |
| 1. | Содержание | | | | | | |
| | Организация приготовления и приготовление из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Оформление, сервировка и подача десертов. | | | | | | |

| | | | | |
|--|----|---|----|---|
| Тема 5.2. Организация приготовления и приготовление желированных холодных десертов. | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Организация приготовления и приготовление фруктов в сиропе. Организация приготовления и приготовление желированных холодных десертов. Оформление, сервировка и подача десертов. | | |
| Тема 5.3. Организация приготовления и приготовление мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Организация приготовления и приготовление мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Тема 5.4. Организация приготовления и приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада. | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Организация приготовления и приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Тема 5.5. Организация | 1. | Содержание | 12 | 3 |

| | | | | |
|---|----|--|----|---|
| приготовления и приготовление шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. | | Организация приготовления и приготовление шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Тема 5.6. Организация приготовления и приготовление десертов из мягкого сыра, творога. | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Организация приготовления и приготовление десертов из мягкого сыра, творога. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | | |
| ПМ. 07. | | 72 | | |

Виды работ:

- Обработка овощей, грибов.
- Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.
- Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.
- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление супов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса.
- Приготовление блюд из птицы.
- Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.
- Приготовление блюд из яиц и творога;
- Приготовление горячих закусок
- Приготовление горячих сладких блюд и напитков;
- Приготовление мучных кондитерских изделий
- Приготовление холодных блюд (закусок)
- Приготовление холодных сладких блюд и напитков

| | | | | |
|--|----|--|----|---|
| - Оформление и отпуск готовой продукции. | | | | |
| Тема 7.1. Обработка овощей, грибов | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Обработка овощей, грибов. | | |
| Тема 7.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов. | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления полуфабрикатов. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов. | | |
| Тема 7.3. Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов. | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря. | | |
| Тема 7.4. Приготовление блюд из | 1. | Содержание | 12 | 3 |

| | | | | |
|---------------------------------------|----|---|----|---|
| овощей и грибов. | | Приготовление блюд из овощей и грибов. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Тема 7.5. Приготовление супов | 1. | <p style="text-align: center;">Содержание</p> Приготовление супов. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | 12 | 3 |
| Тема 7.6. Приготовление блюд из рыбы. | 1. | <p style="text-align: center;">Содержание</p> Приготовление блюд из рыбы. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Подача и оформление | 12 | 3 |

| | | | | |
|--|----|---|----|---|
| | | блюда. | | |
| Тема 7.7. Приготовление блюд из мяса. | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Приготовление блюд из мяса. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Тема 7.8. Приготовление блюд из птицы. | 1. | Содержание | | |
| | | Приготовление блюд из птицы. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Тема 7.9. Приготовление блюд из | 1. | Содержание | 12 | 3 |

| | | | | |
|--|----|--|----|---|
| бобовых и макаронных изделий | | Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Тема 7.10. Приготовление блюд из яиц и творога | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Приготовление блюд из яиц и творога. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Тема 7.11. Приготовление горячих закусок; | 1. | Содержание | | |
| | | Приготовление горячих закусок. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Тема 7.12. Приготовление | 1. | Содержание | 12 | 3 |

| | | | | |
|--|----|---|----|---|
| горячих сладких блюд и напитков | | Приготовление горячих сладких блюд и напитков. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Тема 7.13. Приготовление мучных кондитерских изделий | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Приготовление мучных кондитерских изделий. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Тема 7.14. Приготовление холодных блюд (закусок) | 1. | Содержание | 12 | 3 |
| | | Приготовление холодных блюд (закусок). Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | | |
| Тема 7.15. Приготовление | 1. | Содержание | 12 | 3 |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| холодных сладких блюд и напитков | | <p>Приготовление холодных сладких блюд и напитков. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.</p> | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | | |

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие :

Мастерская учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

- компьютер с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;
- универсальный привод и процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница, электрошашлычница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник, охлаждаемый прилавок - витрина;
- рабочие столы;
- куттер;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастрожесткости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали, суповые миски;
- ситечки, молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
- стеллаж стационарный, передвижной;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- топорик-молоток, ножи-рубачи;
- мусат для точки и правки ножей;

Лаборатория организации обслуживания

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- ноутбук Packard Bell с доступом к сети Интернет;
- мультимедийный проектор BENQ, экран;
- калькуляторы CITIZEN SDC - 888
- посуда для подачи, посуда для презентации;
- термосы;

- контейнер для отпуска на вынос;
- столовая посуда, приборы, стекло;
- столовое белье, салфетки;
- инвентарь, весоизмерительное и торговое оборудование

Мастерская учебный кондитерский цех:

- компьютер с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- электромармиты, жарочный шкаф
- фритюрница;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- куттер;
- весы настольные электронные;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали;
- венчик, лопатка, сито;
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок;
- ножи, нож пилка (300 мм);
- корзина для мусора;
- совки для сыпучих продуктов;
- скалки деревянные, скалки рифлёные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- противни перфорированные;
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов;
- круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см;
- трафареты для нанесения рисунка;
- кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков;
- ножницы, кондитерские гребенки,
- терки, трафареты;
- кисти силиконовые, делитель торта;
- силиконовые коврики для выпекания,
- перчатки термостойкие,
- дуршлаг, подносы, термометр;
- подложки для тортов (деревянные);
- инструменты для упаковки;

- подставки для тортов вращающиеся;
- газовая горелка;
- бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые);
- упаковочные материалы, корзины для мусора

Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского
производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- ноутбук Packard Bell с доступом к сети Интернет;
- мультимедийный проектор BENQ, экран,
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- газовая горелка для каремелизации;
- фритюрница;
- блендер, миксер,
- холодильник;
- рабочие столы;
- куттер;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, набор мерных ложек, формы для льда силиконовые;
- гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
- сотейники,
- мусат для точки и правки ножей;
- соковыжималка;
- кофемолка, кофеварка.

Мастерская учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных,
горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

- компьютер с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийная система;
- универсальный привод и процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник, охлаждаемый прилавок - витрина;
- рабочие столы;

- куттер;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастрожесткости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
- стеллаж стационарный, передвижной;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- топорик-молоток, ножи-рубаки;
 - мусат для точки и правки ножей;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Голубенко О.А. Технология продуктов общественного питания, Инфра-М, 2012
2. Кузнецова Технология производства мучных кондитерских изделий, Академия, 2012
3. Анфимова Н.А.- Кулинария: Учебник для НПО.- М: «Академия», 2010г
4. Голубенко О.А.- Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: учебное пособие для СПО.- М: «ИНФРА-М», 2011г
5. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
8. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 10.ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

- 11.ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- 12.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 13.СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
14. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
- 15.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. С.Я. Корячкина Контроль качества сырья полуфабрикатов и хлебобулочных изделий, Учебное пособие, Дели принт,2012
2. Л. З. Шильман Технология кулинарной продукции, ОИЦ "Академия", 2011
3. Н. И. Даников Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок рыбных и мясных горячих блюд Академия 2012
4. <http://www.znaytovar.ru/new1031.html> - товароведение – знай товар
5. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - технология продукции общественного питания – лекции
6. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
7. http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso_myasnye_produkty_i_drugie_zhivotnye_produkty - общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
8. <http://www.culinary.su/pg-id-328.html> - готовим вкусно
9. <http://1000videourokov.ru/kylinariia-video-yroki> - видеоуроки по кулинарии
- 10.С.Я. Корячкина Контроль качества сырья полуфабрикатов и хлебобулочных изделий, Учебное пособие, Дели принт,2012
- 11.Л. З. Шильман Технология кулинарной продукции, ОИЦ "Академия", 2011
- 12.Н. И. Даников Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок рыбных и мясных горячих блюд Академия 2012

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Учебная практика

реализуется концентрированно. Учебная практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Учебную практику проводят преподаватели специальных дисциплин, имеющие высшее образование и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем специальных дисциплин в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися видов 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 |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> органолептические оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> проводить расчеты по формулам; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> обеспечивать безопасность при | Устный опрос, |

| | |
|--|---|
| охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; | тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> проводить расчеты по формулам; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> проводить расчеты по формулам; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество основных продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и оборудованием; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • использовать различные технологии изготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по |

| | |
|--|---|
| изделий; | учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> применять коммуникативные умения; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> органолептически оценивать качество продуктов; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> проводить расчеты по формулам; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, |

| | |
|--|---|
| | экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • оценивать качество и безопасность готовой продукции; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • оформлять документацию; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать выход продукции в ассортименте; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • вести таблицу учета рабочего времени работников; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать заработную плату; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • организовывать рабочие места в производственных помещениях; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • организовывать работу коллектива исполнителей; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию ; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по |

| | |
|--|---|
| | учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • оценивать качество и безопасность кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни различными способами; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной | оценка выполнения дневника-отчета по |

| | |
|---|--|
| продукции диетического питания; | учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления кулинарной продукции диетического питания; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции диетического питания; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |
| <ul style="list-style-type: none"> • выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции диетического питания; | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения работ по учебной практике, |
| <ul style="list-style-type: none"> • оценивать качество и безопасность кулинарной продукции диетического питания; | оценка выполнения дневника-отчета по учебной практике, экспертное наблюдение, |