

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СРСК

_____ А.Д. Шаповалов

«1» сентября 2017 г.

Программа учебной практики
УП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Светлоград, 2017 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна _____

преподаватель специальных дисциплин
высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической кафедры специальности «Технология продукции общественного питания» (Протокол № 10 от 14.06.2017г.)

Председатель кафедры Вертелецкая О.Н. _____

Согласовано:

Зам. директора по УПР _____ Хараборкин А.В.

Рекомендована Методическим советом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение: протокол №11 от «29» июня 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

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

Техник-технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер** и **16675 Повар**.

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

Опыт работы не требуется.

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

Требования к результатам освоения учебной практики

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчёты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарём 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;

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация 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, лёгких 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.

знать:

- ассортимент канапе, лёгких 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 лёгких 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 из, 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.

ВПД	Требования к умениям
<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p>
	<p>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>
	<p>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>
	<p>- проводить расчеты по формулам;</p>
	<p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных холодных блюд и соусов;</p>
	<p>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>

	- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов.
	- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 864 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 144 часа

ПМ 02. – 144 часа

ПМ 03. – 144 часа

ПМ 04. – 144 часа

ПМ 05. – 144 часа

ПМ 06. – 144 часа

ПМ 07. – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски.
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
	МДК 2. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции.	144			
ПК 2.1	Тема 2.1 Организация рабочих мест, ассортимент, требования к качеству сырья для сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.	30	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, оценка качества, сортировка, мытье, обсушивание, нарезка, тепловая обработка, охлаждение, смешивание и оформление.	Тема 2.1. Разработка ассортимента сложных холодных блюд, гарниров и соусов к ним.	6
				Тема 2.2. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд, гарниров и соусов.	6
				Тема 2.3. Организация рабочих мест холодного цеха, правила техники безопасности при проведении работ и эксплуатации оборудования	6
				Тема 2.4. Санитарные правила при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы.	6
				Тема 2.5. Характеристика используемого оборудования, правила безопасной его эксплуатации. Работа с каталогами технологического оборудования.	6
ПК 2.1 ПК 2.2	Тема 2.2 Технология приготовления	24	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, оценка качества, сортировка,	Тема 2.6. Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, требования к качеству полуфабрикатов и готовых холодных блюд.	6

ПК 2.3	полуфабрикатов и готовых сложных холодных блюд		мытьё, обсушивание, нарезка, тепловая обработка и выпечка полуфабрикатов для тартинок, валованов, корзиночек, охлаждение смешивание и оформление.	Тема 2.7. Работа со сборником рецептур, расчёты по формулам. Расчёты сырья для приготовления полуфабрикатов и сложных холодных блюд.	6
				Тема 2.8. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для тартинок, валованов, корзиночек.	6
				Тема 2.9. Подбор вариантов сочетаемости хлебобулочных и выпеченных изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими компонентами при приготовлении лёгких закусок.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 2.3 Технология приготовления фаршей и начинок для холодных сложных блюд	12	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, оценка качества, сортировка, мытьё, обсушивание, нарезка, тепловая обработка, охлаждение, смешивание компонентов..	Тема 2.10. Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов.	6
Тема 2.11. Приготовление фаршей, начинок.				6	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 2.4 Технология приготовления сложных холодных соусов и гарниров	12	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, оценка качества, сортировка, мытьё, нарезка, тепловая обработка сырья, охлаждение, смешивание и оформление.	Тема 2.12. Приготовление соусов для лёгких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	6
Тема 2.13. Приготовление гарниров для лёгких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.				6	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 2.5 Технология приготовления канапе, лёгких холодных закусок из рыбы, мяса, птицы.	24	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, оценка качества, сортировка, мытьё, обсушивание, нарезка, тепловая обработка, охлаждение, смешивание и оформление.	Тема 2.14. Приготовление канапе, тартинок, валованов, корзиночек.	6
Тема 2.15. Приготовление лёгких холодных закусок из рыбы.				6	
Тема 2.16. Приготовление лёгких холодных закусок из мяса, птицы.				6	
Тема 2.17. Использование вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков, выбор соусов для лёгких холодных закусок и блюд.				6	
ПК 2.2	Тема 2.6 Технология приготовления канапе,	12	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка,	Тема 2.18. Приготовление холодных сложных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления и подбор гарниров и соусов для сложных холодных блюд из рыбы.	6

	сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		оценка качества, сортировка, мытье, обсушивание, нарезка, тепловая обработка, охлаждение, смешивание и оформление.	Тема 2.19. Приготовление холодных сложных блюд из мяса, птицы. Варианты комбинирования различных способов приготовления и подбор гарниров и соусов для сложных холодных блюд из мяса, птицы.	6
ПК 2.1	Тема 2.7 Технология приготовления украшений и оформление холодных сложных и легких блюд и закусок.	18	Работа со сборником рецептов, САНПиН, приемка, оценка качества, сортировка, мытье, обсушивание, нарезка, тепловая обработка, охлаждение, смешивание и оформление.	Тема 2.20. Особенности оформления и подачи канапе, валованов, корзиночек, лёгких и сложных холодных блюд и закусок.	6
				Тема 2.21. Технология приготовления украшений для сложных холодных блюд и закусок.	6
				Тема 2.22. Оформление тарелок и блюд сложными холодными соусами.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 2.8 Расчетная часть	12	Работа со сборником рецептов, САНПиН, с периодической и справочной литературой	Тема 2.23. Работа с периодической и справочной литературой. Расчет сырья, составление технологических карт.	6
Тема 2.24. Сбор материала, подготовка презентации на тему «Основные тенденции в развитии лёгких и сложных холодных блюд и закусок».				6	
Промежуточная аттестация в форме зачета					
	Всего часов	864			

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<p>ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции.</p>		144		
<p>Виды работ: Работа со сборником рецептов, САНПиН, периодической и справочной литературой приемка, оценка качества, сортировка, мытье, обсушивание, нарезка, тепловая обработка, охлаждение, смешивание и оформление</p>				
<p>Тема 2.1. Разработка ассортимента сложных холодных блюд, гарниров и соусов к ним.</p>	Содержание			
	1	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных блюд, гарниров и соусов к ним.	6	2
	2	Работа с периодической и справочной литературой по составлению технологических и технико – технологических карт.		2
	3	Подготовка и систематизация материала для презентации «Приготовление сложной холодной кулинарной продукции»		2

Тема 2.2. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд, гарниров и соусов.	Содержание			
	1	Работа со сборником рецептур по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных блюд, гарниров и соусов к ним.	6	2
	2	Работа с нормативной и справочной литературой по составлению технологических и технико – технологических карт.		2
	3	Работа со стандартами на сырье и полуфабрикаты промышленного производства.		2
	4	Заполнение оценочных листов на продукцию, таблиц по индивидуальным заданиям		2
Тема 2.3. Организация рабочих мест холодного цеха, правила техники безопасности при проведении работ и эксплуатации оборудования.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа с планами цехов, каталогами оборудования.		2
	3	Заполнение таблиц, проведение расчетов и подбор механического, немеханического и холодильного оборудования для организации рабочих мест в холодном цехе.		2
Тема 2.4. Санитарные правила при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы.	Содержание			
	1	Работа с санитарными правилами и нормами с учетом требований для работников холодного цеха.	6	2
	2	Заполнение таблиц «Классификация пищевых веществ» виды, характеристика пищевых отравлений по индивидуальным заданиям.		2
	3	Работа с таблицами «Роль питательных и минеральных веществ, витаминов микроэлементов и воды в структуре питания» по индивидуальным заданиям.		2
Тема 2.5. Характеристика используемого оборудования, правила безопасной его эксплуатации. Работа с каталогами технологического оборудования.	Содержание			
	1	Характеристика оборудования используемого в холодном цехе.	6	2
	2	Правила эксплуатации и ТБ электрооборудования		2
	3	Работа с каталогами технологического оборудования.		2
	4	Заполнение таблиц механического, холодильного и немеханического оборудования, используемого в холодном цехе (индивидуально).		2
Тема 2.6. Механическая обработка сырья, приготовление	Содержание			
	1	Приемы механической обработки сырья для сложной холодной кулинарной продукции.		2

полуфабрикатов, требования к качеству полуфабрикатов и готовых холодных блюд.	2	Приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции.	6	2
	3	Требования к качеству полуфабрикатов и готовых сложных холодных блюд		2
	4	Заполнение таблиц «Приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов, мяса, рыбы, птицы для холодных сложных блюд и закусок» по индивидуальным заданиям»		2
Тема 2.7. Работа со сборником рецептов, расчёты по формулам. Расчёты сырья для приготовления полуфабрикатов и сложных холодных блюд.	Содержание			
	1	Работа со сборником рецептов по индивидуальным заданиям.	6	2
	2	Расчёты по формулам по индивидуальным заданиям		2
	3	Расчёты сырья для приготовления полуфабрикатов и сложных холодных блюд по индивидуальным заданиям		2
Тема 2.8. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для тартинок, валованов, корзиночек	Содержание			
	1	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления выпеченных полуфабрикатов для тартинок, валованов, корзиночек	6	2
	2	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	4	Приготовление выпеченных полуфабрикатов для тартинок, валованов, корзиночек по индивидуальным заданиям.		2
Тема 2.9. Подбор вариантов сочетаемости хлебобулочных и выпеченных изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими компонентами при приготовлении лёгких закусок.	Содержание			
	1	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления хлебобулочных и выпеченных изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими компонентами при приготовлении лёгких закусок.	6	2
	2	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Приготовление хлебобулочных и выпеченных изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими компонентами при приготовлении лёгких закусок по индивидуальным заданиям.		2
	4	Подбор вариантов сочетаемости выпеченных изделий из теста с другими компонентами при приготовлении лёгких закусок.		2

Тема 2.10. Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов	Содержание		
	1	Приемы механической обработки сырья при приготовлении фаршей, начинок.	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления фаршей и начинок.	2
	3	Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	2
	4	Приготовление полуфабрикатов для фаршей и начинок по индивидуальным заданиям.	2
Тема 2.11. Приготовление фаршей, начинок.	Содержание		
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления фаршей и начинок.	2
	3	Приемы механической обработки сырья при приготовлении фаршей, начинок.	2
	4	Приготовление фаршей, начинок по индивидуальным заданиям.	2
Тема 2.12. Приготовление соусов для лёгких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Содержание		
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления соусов для лёгких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	2
	3	Приемы механической обработки сырья при приготовлении соусов для лёгких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	2
	4	Приготовление соусов для лёгких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы по индивидуальным заданиям.	2
Тема 2.13. Приготовление гарниров для лёгких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Содержание		
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления гарниров для лёгких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	2
	3	Приемы механической обработки сырья при приготовлении гарниров для лёгких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	2
	4	Приготовление гарниров для лёгких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса,	2

		птицы по индивидуальным заданиям.		
Тема 2.14. Приготовление канапе, тартинок, валованов, корзиночек.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления канапе, тартинок, валованов, корзиночек.		2
	3	Приемы механической обработки сырья при приготовлении канапе, тартинок, валованов, корзиночек.		2
	4	Приготовление канапе, тартинок, валованов, корзиночек по индивидуальным заданиям.		2
Тема 2.15. Приготовление лёгких холодных закусок из рыбы.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления лёгких холодных закусок из рыбы.		2
	3	Приемы механической обработки сырья при приготовлении лёгких холодных закусок из рыбы.		2
	4	Приготовление лёгких холодных закусок из рыбы по индивидуальным заданиям		2
Тема 2.16. Приготовление лёгких холодных закусок из мяса, птицы.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления лёгких холодных закусок из мяса, птицы.		2
	3	Приемы механической обработки сырья при приготовлении лёгких холодных закусок из мяса, птицы.		2
	4	Приготовление лёгких холодных закусок из мяса, птицы по индивидуальным заданиям		2
Тема 2.17. Использование вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков, выбор соусов для лёгких холодных закусок и блюд.	Содержание			
	1	Классификация, характеристика, особенности использования вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков, выбор соусов для лёгких холодных закусок и блюд.	6	2
	2	Заполнение таблиц «Особенности использования вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков, выбор соусов для лёгких холодных		2

		закусок и блюд» по индивидуальным заданиям.		
	3	Заполнить оценочные листы « Использование вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков» по индивидуальным заданиям.		2
	4	Подбор вариантов сочетаемости пряностей, приправ, вкусовых добавок по индивидуальным заданиям.		2
Тема 2.18. Приготовление холодных сложных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления и подбор гарниров и соусов для сложных холодных блюд из рыбы.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления холодных сложных блюд из рыбы.		2
	3	Приемы механической обработки сырья при приготовлении холодных сложных блюд из рыбы.		2
	4	Подбор и приготовление гарниров и соусов для сложных холодных блюд из рыбы.		2
Тема 2.19. Приготовление холодных сложных из мяса, птицы. Варианты комбинирования различных способов приготовления и подбор гарниров и соусов для сложных холодных блюд из мяса, птицы.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления холодных сложных из мяса, птицы.		2
	3	Приемы механической обработки сырья при приготовлении холодных сложных из мяса, птицы.		2
	4	Подбор и приготовление гарниров и соусов для сложных холодных блюд из мяса, птицы		2
Тема 2.20. Особенности оформления и подачи канапе, валованов, корзиночек, лёгких и сложных холодных блюд и закусок.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Варианты комбинирования компонентов различных способов обработки, в т.ч. тепловой, для оформления и подачи канапе, валованов, корзиночек, лёгких и сложных холодных блюд и закусок.		2
	3	Разработка моделей оформления и подачи канапе, валованов, корзиночек, лёгких и сложных холодных блюд и закусок.		2
Тема 2.21. Технология приготовления украшений	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе, закрепление правил ТБ при		2

для сложных холодных блюд и закусок.		проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Варианты комбинирования компонентов для приготовления украшений из различных продуктов для оформления и подачи лёгких и сложных холодных блюд и закусок.		
	3	Разработка моделей украшений для оформления и подачи лёгких и сложных холодных блюд и закусок.		
Тема 2.22 Оформление тарелок и блюд сложными холодными соусами.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Варианты комбинирования компонентов для оформления лёгких и сложных холодных блюд и закусок сложными холодными соусами.		2
	3	Разработка моделей оформления и подачи лёгких и сложных холодных блюд и закусок холодными соусами.		2
Тема 2.23. Работа с периодической и справочной литературой. Расчет сырья, составление технологических карт.	Содержание			
	1	Работа с периодической и справочной литературой.	6	2
	2	Расчет сырья по формулам и таблицам.		2
	3	Составление технологических карт.		2
	4	Составление технико - технологических карт.		2
Тема 2.24. Сбор материала, подготовка презентации на тему « Основные тенденции в развитии лёгких и сложных холодных блюд и закусок ».	Содержание			
	1	Сбор материала и его систематизация по теме: « Основные тенденции в развитии лёгких и сложных холодных блюд и закусок ».	6	2
	2	Подготовка презентации на тему « Основные тенденции в развитии лёгких и сложных холодных блюд и закусок ».		2
	3	Защита презентации на тему « Основные тенденции в развитии лёгких и сложных холодных блюд и закусок ».		2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оснащение учебного кулинарного цеха:

1.Оборудование:

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

2. Инструменты и приспособления:

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

3. Средства обучения:

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски.	Оценка приготовленных канапе, лёгких и сложных холодных закусок Наблюдение за действиями обучающихся.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Защита презентации изделий.
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Защита выполненных индивидуальных заданий.