

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.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ 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 | 21 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 22 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 квалификации:

Техник-технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 в части освоения квалификации 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 горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчёты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

| ВПД | Требования к умениям |
|---|---|
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | - 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 полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; |
| | - выбирать 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 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 для сложной горячей кулинарной продукции

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

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы |
| 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 3. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. | 144 | | | |
| ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 | Тема 3.1 Организация рабочих мест, ассортимент, требования к качеству сырья для сложных горячих блюд из супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы. | 30 | Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, оценка качества, сортировка, мытье, нарезка, тепловая обработка, смешивание, доведение до готовности, оформление и подача. | Тема 3.1 Разработка ассортимента сложных горячих блюд. | 6 |
| | | | | Тема 3.2. Проверка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы. | 6 |
| | | | | Тема 3.3. Организация рабочих мест горячего цеха, правила ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. Санитарные правила при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы. | 6 |
| | | | | Тема 3.4. Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, требования полуфабрикатов и готовых горячих блюд. | 6 |
| | | | | Тема 3.5. Расчеты сырья для приготовления полуфабрикатов и горячих сложных блюд. | 6 |

| | | | | | |
|--------|---|----|---|---|---|
| ПК 3.1 | Тема 3.2 Особенности приготовления сложных горячих супов и специальных гарниров к ним | 24 | Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, оценка качества, сортировка, мытье, нарезка, приготовление оттяжки, тепловая обработка, протираание, доведение до готовности, приготовление гарниров, оформление и подача. | Тема 3.6. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление сложных пюреобразных супов. | 6 |
| | | | | Тема 3.7. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление сложных прозрачных супов. | 6 |
| | | | | Тема 3.8. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление сложных национальных супов. | 6 |
| | | | | Тема 3.9. Приготовление специальных гарниров к сложным супам. | 6 |
| ПК 3.2 | Тема 3.3 Особенности приготовления сложных горячих соусов. | 6 | Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, оценка качества, сортировка, мытье, нарезка, тепловая обработка, протираание, доведение до готовности, приготовление гарниров, оформление и подача. | Тема 3.10. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих соусов. Подбор пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. | 6 |
| ПК 3.3 | Тема 3.4 Особенности приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра. | 6 | Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, оценка | Тема 3.11. Правила выбора полуфабрикатов из овощей, грибов, сыра, дополнительных компонентов и приготовление сложных горячих блюд с использованием различных способов тепловой обработки. | 6 |

| | | | | | |
|--------|---|----|---|---|---|
| | | | качества, сортировка, мытье, нарезка, тепловая обработка, протираание, доведение до готовности, приготовление дополнительных, гарниров, оформление и подача. | | |
| ПК 3.4 | Тема 3.5 Особенности приготовления горячих сложных блюд из рыбы | 12 | Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, оценка качества, размораживание, разделка, мытье, нарезка, тепловая обработка, доведение до готовности, приготовление дополнительных, гарниров, оформление и подача. | Тема 3.12. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих сложных блюд из рыбы с использованием различных способов тепловой обработки. | 6 |
| | | | | Тема 3.13. Варианты сочетания рыбы с другими компонентами. Правила подбора пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим блюдам, правила подбора гарниров и варианты их использования. | 6 |
| ПК 3.4 | Тема 3.6 Особенности приготовления горячих блюд из мяса | 30 | Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, оценка качества, размораживание, обработка, нарезка, тепловая обработка, | Тема 3.14. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих сложных блюд из мяса с использованием различных способов тепловой обработки. | 6 |
| | | | | Тема 3.15. Варианты сочетания мяса с другими компонентами. Правила подбора пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим блюдам, правила подбора гарниров и варианты их использования. | 6 |
| | | | | Тема 3.16. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих сложных блюд из птицы с | 6 |

| | | | | | |
|--------------------------------------|---|----|---|---|---|
| | | | доведение до готовности, приготовление дополнительных, гарниров, оформление и подача. | использованием различных способов тепловой обработки. | |
| | | | | Тема 3.17. Варианты сочетания птицы с другими компонентами. Правила подбора пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим блюдам, правила подбора гарниров и варианты их использования. | 6 |
| | | | | Тема 3.18. Техника нарезки на порции готовой рыбы, мяса, птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленных целой тушкой в зависимости от размера, массы, рыбных и мясных блюд. | 6 |
| ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 | Тема 3.7 Особенности оформления и подачи горячих сложных блюд | 36 | Работа со сборником рецептов, САНПиН, приемка, оценка качества, размораживание, обработка, нарезка, тепловая обработка, доведение до готовности, приготовление украшений, дополнительных, гарниров, оформление и подача. Сбор материала, обобщение, подготовка к презентации. | Тема 3.19. Особенности оформления, подачи супов. Расчёты сырья для приготовления блюд, оформление технологических карт. | 6 |
| | | | | Тема 3.20. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами, температура подачи сложных горячих блюд. Особенности оформления, подачи блюд из овощей, грибов, сыра с использованием соусов. | 6 |
| | | | | Тема 3.21. Технология приготовления украшений для горячих сложных блюд. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами, температура подачи сложных горячих блюд. | 6 |
| | | | | Тема 3.22. Особенности оформления, подачи блюд из рыбы, использование соусов. Технология приготовления украшений для горячих сложных блюд. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами, температура подачи сложных горячих блюд. | 6 |
| | | | | Тема 3.23. Особенности оформления, подачи блюд из мяса, птицы, использование соусов. Технология приготовления украшений для горячих сложных блюд. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами, температура подачи сложных горячих блюд. | 6 |
| | | | | Тема 3.24. Подготовка материала и проведение презентации «Современные направления в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции». | 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 |
| ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. | | 144 | |
| Виды работ: Работа со сборником рецептов, САНПиН, приемка, оценка качества, размораживание, обработка, нарезка, тепловая обработка, доведение до готовности, приготовление украшений, дополнительных, гарниров, оформление и подача. Сбор материала, обобщение, подготовка к презентации. | | | |

| | | | | |
|--|-------------------|---|---|---|
| Тема 3.1. Разработка ассортимента сложных горячих блюд. | Содержание | | | |
| | 1 | Работа со сборником рецептур по расчетам массы компонентов для изготовления сложных горячих блюд. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа с периодической и справочной литературой по составлению технологических и технико – технологических карт. | | 2 |
| | 3 | Заполнение таблиц «Приготовление полуфабрикатов сложных горячих блюд» по индивидуальным заданиям. | | 2 |
| | 4 | Заполнение оценочных листов на продукцию, таблиц по индивидуальным заданиям. | | 2 |
| Тема 3.2. Проверка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы. | Содержание | | | |
| | 1 | Работа с нормативной и справочной литературой по составлению технологических и технико – технологических карт. | | 2 |
| | 2 | Работа со стандартами на сырье и полуфабрикаты промышленного производства. | | 2 |
| | 3 | Заполнение оценочных листов на продукцию, таблиц по индивидуальным заданиям. | | 2 |
| Тема 3.3. Организация рабочих мест горячего цеха, правила ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. Санитарные правила при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа с санитарными правилами и нормами с учетом требований для работников горячего цеха. | | 2 |
| | 3 | Проведение расчетов и подбор механического, немеханического, холодильного и теплового оборудования для организации рабочих мест в горячем цехе. | | 2 |
| | 4 | Заполнение таблиц механического, холодильного, немеханического и теплового оборудования, используемого в горячем цехе (индивидуально). | | 2 |
| Тема 3.4. Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, требования полуфабрикатов и готовых горячих блюд. | Содержание | | | |
| | 1 | Приемы механической обработки сырья для сложной горячей кулинарной продукции. | 6 | 2 |
| | 2 | Приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции | | 2 |
| | 3 | Требования к качеству полуфабрикатов и готовых сложных горячих блюд | | 2 |
| | 4 | Заполнение таблиц «Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы» (по индивидуальным заданиям) | | 2 |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Тема 3.5. Расчеты сырья для приготовления полуфабрикатов и горячих сложных 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 горячих блюд по индивидуальным заданиям | | 2 |
| Тема 3.6. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление сложных пюреобразных супов. | Содержание | | | |
| | 1 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных пюреобразных супов. | 6 | 2 |
| | 2 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | | 2 |
| | 3 | Приготовление сложных пюреобразных супов | | 2 |
| | 4 | Требования к качеству полуфабрикатов и готовых сложных пюреобразных супов. | | 2 |
| Тема 3.7. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление сложных прозрачных супов. | Содержание | | | |
| | 1 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных прозрачных супов. | 6 | 2 |
| | 2 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | | 2 |
| | 3 | Приготовление сложных прозрачных супов. | | 2 |
| | 4 | Требования к качеству полуфабрикатов и готовых сложных прозрачных супов | | 2 |
| Тема 3.8. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление сложных национальных супов. | Содержание | | | |
| | 1 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных национальных супов. | 6 | 2 |
| | 2 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | | 2 |
| | 3 | Приготовление сложных национальных супов. | | 2 |
| | 4 | Требования к качеству полуфабрикатов и готовых сложных национальных супов. | | 2 |
| Тема 3.9. Приготовление специальных гарниров к сложным супам. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления специальных гарниров к сложным супам. | 2 | | |

| | | | | |
|---|-------------------|---|---|---|
| | 3 | Приемы механической обработки сырья при приготовлении специальных гарниров к сложным супам. | | 2 |
| | 4 | Приготовление специальных гарниров к сложным супам. | | 2 |
| Тема 3.10. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих соусов. Подбор пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных горячих соусов. | | 2 |
| | 3 | Классификация, характеристика, особенности использования вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков для горячих соусов. | | 2 |
| | 4 | Заполнение таблиц «Особенности использования вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков, выбор соусов для сложных горячих соусов» по индивидуальным заданиям. | | 2 |
| | 5 | Заполнить оценочные листы «Использование вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков» по индивидуальным заданиям. | | 2 |
| | 6 | Подбор вариантов сочетаемости пряностей, приправ, вкусовых добавок по индивидуальным заданиям. | | 2 |
| Тема 3.11. Правила выбора полуфабрикатов из овощей, грибов, сыра, дополнительных компонентов и приготовление сложных горячих блюд с использованием различных способов тепловой обработки. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных горячих блюд с использованием различных способов тепловой обработки. | | 2 |
| | 3 | Заполнить таблицы «Правила выбора полуфабрикатов из овощей, грибов, сыра, дополнительных компонентов и приготовление сложных горячих блюд с использованием различных способов тепловой обработки» (по индивидуальным заданиям) | | 2 |
| | 4 | Заполнить таблицу «Влияние тепловой обработки на пищевую ценность продуктов» (по индивидуальным заданиям). | | 2 |
| | | | | |
| Тема 3.12. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | | 2 |
| | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления | | 2 |

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| приготовление горячих сложных блюд из рыбы с использованием различных способов тепловой обработки. | | горячих сложных блюд из рыбы с использованием различных способов тепловой обработки. | 6 | |
| | 3 | Заполнить таблицы « Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих сложных блюд из рыбы с использованием различных способов тепловой обработки» по индивидуальным заданиям | | 2 |
| | 4 | Приготовление горячих сложных блюд из рыбы с использованием различных способов тепловой обработки. | | 2 |
| Тема 3.13. Варианты сочетания рыбы с другими компонентами. Правила подбора пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим блюдам, правила подбора гарниров и варианты их использования. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных блюд из рыбы. | | 2 |
| | 3 | Заполнить таблицы « Варианты сочетания рыбы с другими компонентами » (по индивидуальным заданиям) | | 2 |
| | 4 | Варианты комбинирования компонентов различных способов обработки, в т.ч. тепловой, для оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы. | | 2 |
| 5 | Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы | 2 | | |
| Тема 3.14. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих сложных блюд из мяса с использованием различных способов тепловой обработки. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных горячих блюд из мяса. | | 2 |
| | 3 | Заполнить таблицы « Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих сложных блюд из мяса с использованием различных способов тепловой обработки» по индивидуальным заданиям | | 2 |
| 4 | Приготовление горячих сложных блюд из мяса с использованием различных способов тепловой обработки. | 2 | | |
| Тема 3.15. Варианты сочетания мяса с другими компонентами. Правила | Содержание | | | |
| 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | | 2 | |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| подбора пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим блюдам, правила подбора гарниров и варианты их использования. | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных блюд из мяса. | 6 | 2 |
| | 3 | Заполнить таблицы « Варианты сочетания мяса с другими компонентами » (по индивидуальным заданиям) | | 2 |
| | 4 | Варианты комбинирования компонентов различных способов обработки, в т.ч. тепловой, для оформления и подачи сложных горячих блюд из мяса | | 2 |
| | 5 | Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих блюд из мяса | | 2 |
| Тема 3.16. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих сложных блюд из птицы с использованием различных способов тепловой обработки. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных горячих блюд из домашней птицы. | | 2 |
| | 3 | Заполнить таблицы « Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих сложных блюд из птицы с использованием различных способов тепловой обработки»(по индивидуальным заданиям) | | 2 |
| 4 | Приготовление горячих сложных блюд из домашней птицы с использованием различных способов тепловой обработки | 2 | | |
| Тема 3.17. Варианты сочетания птицы с другими компонентами. Правила подбора пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим блюдам, правила подбора гарниров и варианты их использования. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных блюд из домашней птицы. | | 2 |
| | 3 | Заполнить таблицы « Варианты сочетания птицы с другими компонентами. Правила подбора пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим блюдам, правила подбора гарниров и варианты их использования» по индивидуальным заданиям | | 2 |
| | 4 | Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих блюд из домашней птицы. | | 2 |
| 5 | Варианты комбинирования компонентов различных способов обработки, в т.ч. тепловой, для оформления и подачи сложных горячих блюд из домашней птицы | 2 | | |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Тема 3.18. Техника нарезки на порции готовой рыбы, мяса, птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленных целой тушкой в зависимости от размера, массы, рыбных и мясных блюд. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. | | 2 |
| | 3 | Техника нарезки на порции готовой рыбы, мяса, птицы в горячем виде | | 2 |
| | 4 | Правила порционирования птицы, приготовленных целой тушкой в зависимости от размера, массы, рыбных и мясных блюд. | | 2 |
| 5 | Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. | 2 | | |
| Тема 3.19. Особенности оформления, подачи супов. Расчёты сырья для приготовления блюд, оформление технологических карт. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления супов. Разработка технологических карт. | | 2 |
| 3 | Разработка моделей оформления и подачи супов. | 2 | | |
| Тема 3.20. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами, температура подачи сложных горячих блюд. Особенности оформления, подачи блюд из овощей, грибов, сыра с использованием соусов. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления супов. Разработка технологических карт. | | 2 |
| | 3 | Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих блюд из овощей с использованием соусов. | | 2 |
| | 4 | Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих блюд из грибов с использованием соусов. | | 2 |
| 5 | Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих блюд из сыра с использованием соусов. | 2 | | |
| Тема 3.21. Технология приготовления украшений для горячих сложных блюд. Варианты оформления тарелки и блюд горячими | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных горячих блюд. | 2 | | |

| | | | | |
|---|-------------------|--|---|---|
| соусами, температура подачи сложных горячих блюд. | 3 | Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих блюд из овощей разных способов тепловой обработки. | | 2 |
| | 4 | Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих блюд из грибов разных способов тепловой обработки. | | 2 |
| Тема 3.22. Особенности оформления, подачи блюд из рыбы, использование соусов. Технология приготовления украшений для горячих сложных блюд. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами, температура подачи сложных горячих блюд. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных горячих блюд из рыбы с использованием соусов. | | 2 |
| | 3 | Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы с использованием соусов | | 2 |
| | 4 | Технология приготовления украшений для горячих сложных блюд. | | 2 |
| Тема 3.23. Особенности оформления, подачи блюд из мяса, птицы, использование соусов. Технология приготовления украшений для горячих сложных блюд. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами, температура подачи сложных горячих блюд. | Содержание | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест в горячем цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
| | 2 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных горячих блюд из мяса, птицы с использованием соусов. | | 2 |
| | 3 | Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих блюд из мяса, птицы с использованием соусов. | | 2 |
| | 4 | Технология приготовления украшений для горячих сложных блюд. | | 2 |
| Тема 3.24. Подготовка материала и проведение презентации «Современные направления в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции». | Содержание | | | |
| | 1 | Сбор и систематизация материала для презентации «Современные направления в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции». | 6 | 2 |
| | 2 | Подготовка презентации «Современные направления в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции» | | 2 |
| | 3 | Защита презентации по теме: «Современные направления в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции» | | 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 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | Оценка приготовленных сложных супов Наблюдение за действиями обучающихся. |
| ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов | Оценка приготовленных сложных горячих соусов. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита презентации изделий. |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | Оценка приготовленных сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий. |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | Оценка приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий. |