

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 рецептур, 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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.