

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

**По профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса
приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной
продукции»**

Количество часов 144

**Селенгинск
2019**

Рассмотрена на заседании
предметно-методической
комиссии № 1
Председатель ПМК
Вторушина /Е. В. Вторушина/
« 31 » 08 2019г.

Утверждаю:
Зам. директора по УР
Мордовская О.Н. Мордовская
« 31 » 08 2019г.

СОГЛАСОВАНО
Руководитель МЦ
Орлова Т.В. Орлова
« 31 » 08 2019г.

Автор: Панченко Ольга Гаврииловна – преподаватель специальных дисциплин
высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы.....	4
2. Планируемые результаты обучения.....	7
3. Структура и содержание программы производственной практики.....	11
4. Требования к условиям проведения производственной практики.....	17
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Настоящая программа производственной практики по по профессиональному модулю (ПМ 03) Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа практики обеспечивает подготовку обучающихся для освоения квалификации технолог по основному виду деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции .

1.1. Цели и задачи производственной практики

иметь практический опыт: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

В ходе прохождения производственной практики студент должен иметь:

практический опыт:

ПО 3.1.1.разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО 3.1.2.организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО 3.1.3.приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО 3.1.4.сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля

ПО 3.1.5. безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

У 3.1.1. органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У 3.1.2. принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У 3.1.3. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при

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

У 3.1.4. выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У 3.1.5. выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность продукции различными способами;

знать:

З 3.1.1. ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З 3.1.2. классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

З 3.1.3. классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

З 3.1.4. классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

З 3.1.5. методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

З 3.1.6. виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

З 3.1.7. основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

З 3.1.8. 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;

З 3.1.9. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

З 3.1.10. основные критерии оценки качества подготовленных готовой сложной горячей кулинарной продукции;

З 3.1.11. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

З 3.1.12. 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;

З 3.1.13. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

З 3.1.14. правила соусной композиции горячих соусов;

- З 3.1.15. температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- З 3.1.16. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- З 3.1.17. органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей продукции;
- З 3.1.18. варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- З 3.1.19. 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;
- З 3.1.20. 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; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера, рыбных и мясных блюд;
- З 3.1.21. варианты сервировки, оформление и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- З 3.1.1. традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелок и блюд горячими соусами;
- З 3.1.22. 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;
- З 3.1.23. 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;
- З 3.1.24. риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;
- З 3.1.25. технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.

1.2 Количество часов на освоение программы учебной (производственной) практики

Программа производственной практики рассчитана на 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести предусмотренные ОПОП практические навыки, умения и компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1- Результаты освоения производственной практики

Коды формируемых ОК и ПК	Практический опыт	Умения	Знания
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них Ответственность</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>ПО 3.1.1 разработки ассортимента сложной горячих супов;</p> <p>ПО 3.1.2 организации технологического процесса приготовления сложных супов применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 3.1.3 сервировки и оформления сложной горячих супов</p> <p>ПО 3.1.4 контроля безопасности сложных супов;</p>	<p>У 3.1.1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов;</p> <p>У 3.1.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих супов;</p> <p>У 3.1.3 проводить расчеты по формулам;</p> <p>У 3.1.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>У 3.1.5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих супов;</p> <p>У 3.1.6 выбирать температурный режим при подаче супов и хранении их,</p> <p>У 3.1.7 оценивать качество и безопасность готовой;</p>	<p>З 3.1.1. ассортимент сложных горячих супов,</p> <p>З 3.1.1. классификацию супов, условия хранения и требования к качеству различных видов супов;</p> <p>З 3.1.2. методы организации производства сложных супов,</p> <p>З 3.1.3. принципы и методы организации производства супов,</p> <p>З 3.1.4. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>З 3.1.5. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;</p> <p>З 3.1.6. основные критерии оценки качества готовых сложных супов;</p> <p>З 3.1.7. методы и варианты</p>

		<p>комбинирования различных способов приготовления сложных супов, температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, 3 3.1.8. варианты сочетания основных продуктов с Другими ингредиентами для создания гармоничных супов; 3 3.1.9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря; 3 3.1.10. технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), 3 3.1.11. технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; 3 3.1.12. органолептические способы определения степени готовности и качества 3 3.1.13. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, 3 3.1.14. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, 3 3.1.15. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения</p>
--	--	--

			3 3.1.16. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них Ответственность</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>ПО 3.2.1 разработки ассортимента сложных горячих соусов,</p> <p>ПО 3.2.2 организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов,</p> <p>ПО 3.2.3 приг-ления соусов применяя Различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 3.2.4 сервировки и оформления сложных горячих соусов;</p> <p>ПО 3.2.5 контроля безопасности;</p>	<p>У 3.2.1. органолептич. оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>У 3.2.2. принимать организационные решения по процессам приготовления сложных соусов;</p> <p>У 3.2.3. проводить расчеты по формулам;</p> <p>У 3.2.4. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов;</p> <p>У 3.2.5. выбирать различные способы и приемы приготовления соусов;</p> <p>У 3.2.6. выбирать температурный режим при подаче соусов и хранении их;</p> <p>У 3.2.7. оценивать качество и безопасность готовых соусов различными способами;</p>	<p>3 3.2.1. ассортимент сложных горячих соусов,</p> <p>3 3.2.2.классификацию соусов;</p> <p>3 3.2.3. условия хранения и требования к качеству различных видов соусов;</p> <p>3 3.2.4. принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>3 3.2.5. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>3 3.2.6. основные критерии оценки качества</p> <p>3 3.2.7. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>3 3.2.8. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>3 3.2.9. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>3 3.2.10. правила соусной композиции</p>

			<p>температурный, санитарный режим и виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления соусов;</p> <p>3 3.2.11. органолептические способы определения степени готовности и качества соусов;</p> <p>3 3.2.12. правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>3 3.2.13. варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>3 3.2.14. температуру подачи сложных горячих соусов,</p> <p>3 3.2.15. правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов</p> <p>3 3.2.16. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения их</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них Ответственность</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование</p>	<p>ПО 3.3.1 разработки ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра,</p> <p>ПО 3.3.2 Орган-ции технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>ПО 3.3.3 пригот-в-ния сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра применя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 3.3.4 сервировки</p>	<p>У 3.3.1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>У 3.3.2. принимать организационные решения по процессам приготовления их ;</p> <p>У 3.3.3. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим</p>	<p>З 3.3.1. ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра,</p> <p>З 3.3.2. классификацию овощей,</p> <p>З 3.1.3. условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов</p> <p>З 3.3.4. методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>З 3.3.5. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для</p>

<p>информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>и оформления сложной их ;</p> <p>ПО 3.3.5 контроля безопасности;</p>	<p>оборудованием:</p> <p>У 3.3.4. выбирать различные способы и приемы приготовления их ;</p> <p>У 3.3.5. выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>У 3.3.6. оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p>	<p>приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>3 3.3.6. основные критерии оценки качества готовой сложной горячей продукции;</p> <p>3 3.3.7. варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>3 3.3.8. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>3 3.3.9. температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд</p> <p>3 3.3.10. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд</p> <p>3 3.3.11. органолептические способы определения степени готовности и качества;</p> <p>3 3.3.12. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>3 3.3.13. температуру подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>3 3.3.14. правила охлаждения, требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных</p>
--	---	---	--

			<p>блюд из овощей, грибов и сыра, 3 3.3.15. риски в области безопасности процессов приготовления. 3 3.3.16. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них Ответственность</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>ПО 3.4.1 разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>ПО 3.4.2 организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 3.4.3 сервировки и оформления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>ПО 3.4.4 Контроля безопасности сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p>	<p>У 3.4.1 органолеп-ски оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>У 3.4.2 принимать организационные решения по процессам приготовления их;</p> <p>У 3.4.3 проводить расчеты по формулам;</p> <p>У 3.4.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>У 3.4.5 выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>У 3.4.6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>У 3.4.7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными</p>	<p>3 3.4.1. ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3 3.4.2. классификацию условия хранения и требования к качеству</p> <p>3 3.4.3. методы организации производства</p> <p>3 3.4.4. принципы и методы организации;</p> <p>3 3.4.5. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3 3.4.6. требования к качеству и правила выбора п/ф из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>3 3.4.7. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>3 3.4.8. основные критерии оценки качества готовой продукции;</p> <p>3 3.4.9. методы и</p>

		<p>способами;</p>	<p>варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; З 3.4.10. температурн., санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, З 3.4.11. варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; З 3.4.12. правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; З 3.4.13. виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления З 3.4.14. технологию приготовления блюд из мяса и птицы; З 3.4.15. органолептич. способы определения степени готовности и качества; З 3.4.16. технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; З 3.4.17. правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; З 3.4.18. варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы, мяса и птицы, требования к</p>
--	--	-------------------	--

			безопасности хранения и подачи готовых, блюд из рыбы, мяса и птицы; 3.3.4.19. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения;
--	--	--	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

№ п/п	Виды работ	Количество часов
Раздел 1	Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	12
Раздел 2	Организация и приготовление сложных супов	30
Раздел 3	Организация и приготовление сложных горячих соусов	18
Раздел 4	Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	24
Раздел 5	Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	42
	Всего:	144

2.2. Тематический план и содержание производственной практики по ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

Наименование разделов производственной практики ПМ 03	Содержание	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
<p>Раздел 1. Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>1. Знакомство с организацией работы горячего цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом. Изучением инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе, правил производственной санитарии и личной гигиены. Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно- технологической документацией на сырье Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. Разработка ассортимента блюд; проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд; организация технологического процесса приготовления блюд и приготовление блюд, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; сервировка и оформление блюд; проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами. Подача, хранение блюд</p>	12	<p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ОК 2.4.5.3.6</p>
<p>Раздел 2. Организация и приготовление сложных супов</p>	<p>1. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов. Контроль качества и безопасности готовых изделий Ассортимент супов пюре, методы организации производства пюреобразных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления пюреобразных супов Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления пюреобразных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для пюреобразных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных пюреобразных супов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления пюреобразных супов. Технология</p>	30	<p>ПК 3.1 ОК 13.4.5.6.7</p>

		приготовления специальных гарниров к пюреобразным супам. Органолептические способы определения степени готовности и качества пюреобразных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых пюреобразных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения пюреобразных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения пюреобразных супов.		
Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов			18	
	1.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих соусов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Ассортимент соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. 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 горячих соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Технология приготовления сложных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов.		ПК 3.2. ОК 4.5.6.7
Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей,			24	
	1.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности готовых изделий		

грибов и сыра	<p>Ассортимент блюд из овощей. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей. Методы организации производства блюд из овощей. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей. Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей. Температура подачи сложных блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей</p>		<p>ПК 3.3. ОК 2.4.6.7.8</p>
	<p>2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из грибов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Ассортимент сложных блюд из грибов. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов. Методы организации производства блюд из грибов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из грибов. Варианты сочетания грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов. Варианты подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из грибов. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из грибов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из грибов. Температура подачи сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из грибов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов. Методы</p>		<p>ПК 3.3. ОК 4.5.6.7.8.9</p>

		контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов.		
	3.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из сыра. Контроль качества и безопасности готовых изделий Ассортимент сложных блюд из сыра. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Методы организации производства блюд из сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра. Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Температурный, санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из сыров. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сыров Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыров Традиционное и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Температура подачи сложных блюд из сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из сыра Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра		ПК 3.3. ОК 4.5.6.7.8
Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	1.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий Ассортимент горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования	42	ПК 3.4. ОК 2.3.4.5.6.7

		<p>различных способов приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Актуальные направления в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты оформления горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Техника приготовления украшений для горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Новые формы подачи и оформления сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы</p>		
приготовление сложных блюд из рыбы	2	<p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Ассортимент сложных блюд из рыбы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из рыбы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления сложных блюд из рыбы. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования в зависимости от размера рыбных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых</p>		<p>ПК 3.4. ОК 3.4.5.6.7.8</p>

		сложных блюд из рыбы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы		
приготовление сложных блюд из мяса	3	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий Ассортимент сложных блюд из мяса Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из мяса. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из мяса Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из мяса Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из мяса Технология приготовления сложных блюд из мяса Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса		ПК 3.4. ОК 4.5.6.7.8.9
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
			Всего	144

1. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика ПО ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика проводится Кабанского района и Республики Бурятия – ресторан «Даурия», кафе «Жасмин», ОАО «Лакомка», кафе «Трио», закусочная «Ямская», «Визит», рабочие столовые при ОАО «СЦКК», гостевые дома на берегу Байкала с которыми у техникума оформлены договорные отношения.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специального оборудования

Оснащение:

1. Оборудование

- электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование,

2. Инструменты и приспособления:

– производственные столы; ванны; бытовые раковины; пароварки; механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины блендеры, овощерезки и др.); фритюрницы; весоизмерительное оборудование; наплитная и столовая посуда; производственный инвентарь и инструменты; столовые приборы;

3. Средства обучения (инструктивные /технологические карты, технические средства обучения):

макет с деталями оборудования;

- выставочное оборудование;

- наглядные пособия (планшеты, плакаты);

- компьютерное обеспечение (презентации);

- комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-06191-6.
<https://www.book.ru/book/924187>

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “ДеЛи плюс ” Москва 2016г
2. ГОСТ 31985 -2013 Услуги общественное питание. Термины и определения
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. ГОСТ 31984-2012 услуги общественного питания Общие требования
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания
6. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания
8. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ Р 52113 -2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания
12. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3. Организация производственной практики

Производственная практика проходит на предприятиях (организациях) на основе на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. Договор на производственную практику может быть заключен как на группу обучающихся (в случае прохождения производственной практики на базовых предприятиях), так и на отдельного обучающегося (индивидуальный договор между предприятием и техникумом). На предприятии (организации) за обучающимся закрепляется наставник.

Каждый обучающийся получает задание на производственную практику (Приложение 1), в котором указаны виды работ и требования к отчету по производственной практике.

На основании задания обучающийся заполняет дневник прохождения производственной практики (Приложение 2) и составляет отчет о прохождении

производственной практики.

По итогам производственной практики обучающийся предоставляет в учебную часть отчет о прохождении производственной практики в пластиковой папке А4 в следующем порядке:

1. Титульный лист (Приложение 3)
2. Договор о прохождении производственной практики (если практика была пройдена по индивидуальному договору)
3. Задание на производственную практику
4. Аттестационный лист
5. Содержание отчета

Руководитель практики оказывает методическую и консультационную помощь студентам при выполнении ими программы практики.

Контроль прохождения студентами производственной практики осуществляется в любой календарный день без предупреждения студентов об этом.

Учет посещаемости студентами производственной практики и выполнение ими индивидуального задания отражается в Журнале учета обучения по производственной практике руководителем практики и в дневнике прохождения производственной практики по профессиональному модулю, который подписывается наставником по практике от организации ежедневно.

Студенты, не освоившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время под руководством руководителя практики от техникума.

Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена (квалификационного) по ПМ.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности

На всех этапах производственной практики обучающиеся строго соблюдают правила и нормы охраны труда, техники пожарной безопасности, выполняют задания предусмотренные программой практики, несут ответственность за выполненную работу и её результаты. До начала практики обучающиеся проходят инструктажи, которые оформляются в журналах установленной формы под роспись.

На период производственной практики студенты могут быть зачислены приказом по организации на штатные рабочие должности с заключением срочных трудовых договоров. С момента зачисления студентов на рабочие

места на них распространяется выполнение требований стандартов, инструкций, правил и норм по охране труда, правил внутреннего распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии (организации) по соответствующей профессии и уровню квалификации рабочих. Студенты, зачисленные, на рабочие места, подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми рабочими и служащими.

5.2 Контроль и оценка результатов учебной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Формой отчета является:

- договор с организацией;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- отчет по практике;
- аттестационный лист на студента;
- дополнительные документы, подтверждающие прохождение производственной практики на предприятии (организации).

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. Обучающийся, проходящий производственную практику, вникает в деятельность предприятия, исследуя нюансы будущей специальности. В дневник ежедневно заносятся все выполненные задания и краткий отчет о практическом использовании своих знаний. Записи в дневнике составляются четко, лаконично и грамотно.

По результатам практики обучающимся составляется отчет. Содержание отчета должно свидетельствовать о закреплении обучающимся знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Оформление отчета осуществляется в последний день практики, после чего он вместе с дневником и аттестационным листом сдается руководителю практики от техникума. Обучающийся после прохождения практики по графику защищает отчет по практике.

По результатам защиты отчета выставляется дифференцированный зачет по практике.