

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики**

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

По специальности **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**

Количество часов 36

**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 Гавриилловна – преподаватель специальных дисциплин
высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы.....	4
2. Планируемые результаты обучения.....	7
3. Структура и содержание программы учебной практики.....	13
4. Требования к условиям проведения учебной практики.....	16
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики... ..	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю (ПМ 03) Организация процесса приготовления и приготовление 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 учебной практики

Цель учебной практики: формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта деятельности в рамках профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы в учебном кулинарном цехе техникума для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

В ходе прохождения учебной 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 пороснячьей 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 3.1.15. 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;

- 3 3.1.21. варианты сервировки, оформление и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 3 3.1.22. традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелок и блюд горячими соусами;
- 3 3.1.23. 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;
- 3 3.1.24. 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;
- 3 3.1.25. риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;
- 3 3.1.26. 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 практики

Программа учебной практики рассчитана на 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

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

Таблица 1- Результаты освоения учебной практики

Код ОК, ПК	Расшифровка ОК, ПК	ФГОС СПО		
		Практический опыт	Уметь	Знать
ПК 3.1 ОК 2; ОК 3, ОК.4, ОК 6	<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>ОК3 Принимать решения в стандартных и</p>	<p>ПО 3.1.1 разработки ассортимента сложной горячих супов:</p> <p>ПО 3.1.2 организации технологического процесса приготовления сложных супов применя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 3.1.3 сервировки и оформления сложной горячих 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</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</p>

	<p>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 3.1.4 контроля безопасности сложных супов;</p>	<p>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>производства супов,</p> <p>3 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>3 3.1.5. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;</p> <p>3 3.1.6. основные критерии оценки качества готовых сложных супов;</p> <p>3 3.1.7. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов,</p> <p>3 3.1.8. варианты сочетания основных продуктов с Другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>3 3.1.9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>3 3.1.10. технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных,</p>
--	---	--	---	--

				<p>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 3 3.1.16. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов</p>
<p>ПК 3.2 ОК 2; ОК 3, ОК.4, ОК 6</p>	<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 стандартных и нестандартных</p>	<p>ПО 3.2.1 разработки ассортимента сложных горячих соусов, ПО 3.2.2 организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, ПО 3.2.3 приглашения соусов применяя Различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО 3.2.4 сервировки и оформления</p>	<p>У 3.2.1. органолептич. оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов; У 3.2.2. принимать организационные решения по процессам приготовления сложных соусов; У 3.2.3. проводить расчеты по формулам; У 3.2.4. безопасно пользоваться производственным</p>	<p>З 3.2.1. ассортимент сложных горячих соусов, 3 3.2.2. классиф-цию соусов; 3 3.2.3. условия хранения и требования к качеству различных видов соусов; 3 3.2.4. принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); 3 3.2.5. требования к качеству и правила выбора продуктов и</p>

	<p>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>сложных горячих соусов; ПО 3.2.5 контроля безопасности;</p>	<p>инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов: У 3.2.5. выбирать различные способы и приемы приготовления соусов; У 3.2.6. выбирать температурный режим при подаче соусов и хранении их; У 3.2.7. оценивать качество и безопасность готовых соусов различными способами;</p>	<p>дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; З 3.2.6. основные критерии оценки качества З 3.2.7. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; З 3.2.8. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; З 3.2.9. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; З 3.2.10. правила соусной композиции температурный, санитарный режим и виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления соусов; З 3.2.11. органолептические способы определения степени готовности и качества соусов; З 3.2.12. правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; З 3.2.13. варианты оформления тарелки и блюд с горячими</p>
--	--	--	---	---

				соусами; 3 3.2.14. температуру подачи сложных горячих соусов, 3 3.2.15. правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов 3 3.2.16. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения их
ПК 3.3 ОК 2; ОК 3, ОК.4, ОК 6	<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 информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</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 приготав-ния сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра применя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 3.3.4 сервировки и оформления сложной их ;</p> <p>ПО 3.3.5 контроля безопасности;</p>	<p>У 3.3.1. органо-л-ески 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 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>3 3.3.1. ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра,</p> <p>3 3.3.2. классификацию овощей,</p> <p>3 3.1.3. условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов</p> <p>3 3.3.4. методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>3 3.3.5. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для 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</p>

	<p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>			<p>создания гармоничных блюд; З 3.3.8. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; З 3.3.9. температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд З 3.3.10. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд З 3.3.11. органолептические способы определения степени готовности и качества; З 3.3.12. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; З 3.3.13. температуру подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов; З 3.3.14. правила охлаждения, требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра, З 3.3.15. риски в области безопасности процессов приготовления. З 3.3.16. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и</p>
--	---	--	--	---

				хранения готовой сложной горячей продукции
ПК 3.4 ОК 2; ОК 3, ОК.4, ОК 6	<p>ПК 3.4.1 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;</p> <p>применя 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 способами;</p>	<p>З 3.4.1. ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>З 3.4.2. классификацию условия хранения и требования к качеству</p> <p>З 3.4.3. методы организации производства</p> <p>З 3.4.4. принципы и методы организации;</p> <p>З 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>З 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>З 3.4.7. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>З 3.4.8. основные критерии оценки качества готовой продукции;</p> <p>З 3.4.9. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>З 3.4.10. температурн., санитарный режим и</p>

				<p>правила приготовления для разных видов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;</p> <p>3 3.4.11. варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>3 3.4.12. правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>3 3.4.13. виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления</p> <p>3 3.4.14. технологию приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>3 3.4.15. органолептические способы определения степени готовности и качества;</p> <p>3 3.4.16. технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>3 3.4.17. правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>3 3.4.18. варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы, мяса и птицы, требования к безопасности хранения и подачи готовых,</p>
--	--	--	--	---

				блюд из рыбы, мяса и птицы; 3.4.19. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения;
--	--	--	--	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Тематический план учебной практики и виды работ

№ п/п	Виды работ	Количество часов
Раздел 1	Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
Раздел 2	Организация и приготовление сложных супов	6
Раздел 3	Организация и приготовление сложных горячих соусов	
Раздел 4	Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	12
Раздел 5	Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	18
	Всего:	36

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Организация и приготовление сложных супов Организация и приготовление сложных горячих соусов	6	ПК 3.1 ОК 4 ОК5
Тема 1.1	<i>Виды работ</i>		
	1 Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов, их безопасное использование. Приготовление и варианты оформления и подачи супов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки.	6	1 ПК 3.1 ОК 2
Раздел 2	Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	6	ПК 3.2 ОК 4 ОК5
Тема 2.1	<i>Виды работ</i>		
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря, Органолептическая оценка качества овощей. Обработки сырья и приготовление основных п/ф, нарезка овощей простой, сложной формы приготовление и оформление блюд из овощей и грибов, Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи. Оценка качества готовых блюд.	6	3 ПК 3.2 ОК6
Раздел 3	Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	18	ПК 3.3 ОК 2, ОК 3 ОК 4 ОК5 ОК6
Тема 3.1	<i>Содержание учебного материала</i>		
	<i>Виды работ</i>		
	1 Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование. Проверка качества и обработка рыбного сырья; приготовление п/ф из рыбы. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы, варианты оформления и подачи. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы, варианты оформления и подачи.	6	ПК 3.3 ОК 2

	1	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса, их безопасное использование. Проверка качества мяса; обработка и подготовка сырья; приготовление п/ф из мяса. Приготовление блюд из отварного мяса, Приготовление блюд из жареного мяса, Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы , варианты оформления и подачи блюд. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража.	6	ПК 3.4 ОК 2, ОК 3
Тема 3.2				
Тема 3.3	4	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из птицы, их безопасное использование. Проверка качества птицы; обработка и подготовка сырья; приготовление п/ф. Приготовление блюд из птицы, варианты оформления и подачи блюд. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража.	6	ПК 3.4 ОК 3 ОК 4
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет		6	
		всего	36	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика является практикой по получению **первичных профессиональных умений и навыков и проводится в учебной лаборатории техникума учебный кулинарный цех.**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур:

Технические средства обучения:

- автоматизированное рабочее место преподавателя.
- комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2014г.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “ДеЛи плюс ” Москва 2016г

4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации

Интернет-ресурсы:

Интернет-ресурсы:

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3. Организация учебной практики

Учебная практика организуется для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков и проводится после изучения соответствующих тем и проведения практических занятий.

Учебная практика проводится в подгруппах по 10-15 человек.

Учет учебной практики ведется в Журнале учета обучения по учебной и производственной практике преподавателем и (или) мастером производственного обучения.

Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена квалификационного по профессиональному модулю.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности

На всех этапах учебной 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.

5.2 Контроль и оценка результатов учебной практики

На всех этапах, учебная практика разделяется на: вводный инструктаж (презентация урока), текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся) и заключительный инструктаж (подведение итогов). Контроль осуществляется непосредственно мастером производственного обучения. Текущий контроль осуществляется на каждый день практики в ходе выполнения видов работ. В ходе текущего контроля практики осуществляется индивидуальное общение руководителя практики с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося руководитель практики в ходе текущего контроля дублирует объяснение материала в целях усвоения обучающимся содержания программы учебной практики.

Систематически контролируется: уровень приобретаемых практических умений и навыков, качество выполнения заданий, качество и своевременность ведения конспектов, посещаемость и дисциплина.

Аттестация по итогам учебной практики. На учебной преподаватель (мастер п/о) ведет Журнале учета обучения по учебной практике, в котором отмечает присутствующих и отсутствующих обучающихся, выставляет оценки за ответы по теоретическому материалу и за выполнение практических работ. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета в последний день практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется каждому обучающемуся в зачетную ведомость оценок по группе и в зачетную книжку успеваемости обучающегося руководителем практики на основании анализа результатов текущего контроля выполнения всех видов работ, предусмотренных программой учебной практики и дифференцированного зачета, проводимого по завершении программы практики.