

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.Н.ТАТИЩЕВА» (ИНСТИТУТ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе


Т.Б. Исакова



«13» *октябрь* 20 *16* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ)
ПРАКТИКА**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2016 г.

Рабочая программа производственной (профессиональной) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация разработчик : ОАНО ВО «ВУиТ» ФСПО

Составитель:

Царева Е. Ш. – преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Обсуждены и рекомендованы к
использованию и (или) изданию
решением кафедры СКС
протокол № ____ от « ____ » ____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан ФСПО
_____ Т.В. Моисеева

Одобрены Ученым советом ФСПО
Протокол № ____ от « ____ » ____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	15

1. ПАСПОРТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа производственной (профессиональной) практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (уровень базовой подготовки) в части освоения профессионального цикла.

Программа производственной (профессиональной) практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовке работников в области сферы обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2. Место программы производственной (профессиональной) практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

-Производственная практика (по профилю специальности) ПП.00 (6, 7 семестр) ;

-Производственная практика (преддипломная) ПДП.00 относится к профессиональному циклу (П.00) (8семестр).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится производственная практика (по профилю специальности)

1.3. Цели и задачи программы производственной (профессиональной) практики – требования к результатам освоения программы производственной (профессиональной) практики специальности технология продукции общественного питания

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного рыбы и домашней птицы;

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени;
- требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, домашней птице;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы и домашней птицы;
- требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде

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

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **знать:**

- ассортимент канapé, легких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канapé, легких и сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канapé, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канapé, легких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канapé, легких и сложных холодных, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канapé, легких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

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

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **иметь практический опыт**:

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

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **уметь**:

- 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 сложной горячей кулинарной продукции: соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные 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 способами;

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **знать**:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- методы организации производства сложных 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;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных 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 горячих 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 горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

- 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;
- 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 , 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 , блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок 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

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Задачи профессиональной деятельности в области *выполнения работ по профессии повар:*

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, основных мучных изделий и диетических блюд.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующей профессиональной компетенции, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов
- приготовления полуфабрикатов различной степени готовности из овощей, грибов;
- приготовления полуфабрикатов различной степени готовности из мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы;
- приготовления блюд современной кухни;

уметь:

- проверять органолептическим способом сырье для приготовления блюд, напитков и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, напитков и изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, напитков и изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и изделий в соответствии технологическим требованиям;
- оценивать качество готовых блюд, напитков и изделий;

знать:

- классификацию овощей, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд, напитков и изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд, напитков и изделий;
- правила хранения готовых блюд и требования к качеству;
- правила проведения бракеража;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения блюд, напитков и изделий;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса, рыбы и домашней птицы
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В результате освоения программы производственной (профессиональной) практики формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»), такие как:

Техник - технолог должен обладать **общими компетенциями** включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Техник - технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.4. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнения работ по профессии повар

ВПД 1 Приготовление блюд из овощей и грибов

ВПД 2 Приготовление холодных блюд и закусок

ВПД 3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ВПД 4 Приготовление супов и соусов

ВПД 5 ВПД Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы

ВПД 6 Приготовление сладких блюд и напитков

ВПД 7 Приготовление диетических блюд

Программа производственной (профессиональной) практики устанавливает базовые знания для выполнения расчетов по курсовым проектам по учебным дисциплинам «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Управление структурным подразделением организации».

Программа производственной (профессиональной) практики осваивается со 2 курса в течение всех последующих курсов, формой итогового контроля является зачёт.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (профессиональной) практики:

- Производственная практика (по профилю специальности) – **неделя (1008 ч.);**
- Производственная практика (преддипломная) – 4 недели (144 ч.)

В результате освоения ПМ.07 на 3 курсе, 6 семестр обучающемуся присваивается специальность – *повар*;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной (профессиональной) практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		180		
ПП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала		180	
	1	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.	12	
	2	Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы	12	
	3	Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение рыбы	12	3
	4	Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени, для сложных блюд	24	3
	5	Подготовка домашней птицы, утиной и гусиной печени, для сложных блюд	18	3
	6	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы	18	3
	7	Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение домашней птицы, утиной и гусиной печени,		
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		216		
ПП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала:		216	
	1	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд	6	2
	2	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы	18	3
	3	Оформление холодных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	3

	4	Приготовление сложных холодных блюд из овощей	12	3
	5	Оформление холодных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	3
	6	Приготовление сложных холодных блюд из фруктов и ягод	12	3
	7	Оформление холодных блюд из фруктов и ягод с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	3
	8	Приготовление сложных холодных блюд из мяса	24	
	9	Оформление холодных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	
	10	Приготовление сложных холодных блюд из птицы	6	
	11	Оформление холодных блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	
	12	Приготовление сложных холодных соусов	36	
	13	Оформление сложных холодных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции	12	
	14	Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов	12	
	15	Подача и хранение сложных холодных соусов		
	16	Оценка качества и безопасность готовой холодной продукции		
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			144	
ПП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		Содержание учебного материала:	144	
	1	Оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции Контроль качества и безопасности приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3	3
	2	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов.	3	3
	3	Приготовление сложных горячих соусов. Оформление сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	24	3
	4	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей.	6	
	5	Приготовление сложных блюд из овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	24	3
	6	Приготовление сложных блюд из грибов и сыра. Оформление сложных блюд из грибов и сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	3	
	7	Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой	24	3

		продукции. Подача и хранение		
	8	Приготовление сложных блюд из мяса и птицы. Оформление сложных блюд из мяса и птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	3	2
				3
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			108	
ПП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Содержание учебного материала:	<i>108</i>	
	1	Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>12</i>	3
	2	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	<i>12</i>	3
	3	Приготовление праздничного хлеба	<i>12</i>	3
	4	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	<i>12</i>	3
	5	Приготовление сложных видов печенья		
	6	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<i>12</i>	3
	7	Режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	8	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Режим хранения отделочных полуфабрикатов		
	9	Приготовление изделий из сахара	<i>12</i>	3
	10	Приготовление изделий из шоколада	<i>12</i>	3
	11	Приготовление праздничных тортов	<i>6</i>	3
			<i>6</i>	3
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			108	
ПП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		Содержание учебного материала:	<i>108</i>	
	1	Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных десертов	<i>12</i>	3
	2	Оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих десертов Контроль качества и безопасности приготовления сложных горячих десертов	<i>12</i>	3
	3	Организация процессов приготовления сложных холодных десертов Оформление сложных холодных	<i>12</i>	3
	4	Организация процессов приготовления сложных горячих десертов Оформление сложных горячих десертов	<i>12</i>	3

	5	Сервировка и подачи сложных холодных и горячих десертов	18	3
	6	Квалификационный экзамен	12	3
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения			144	
ПП.06 Организация работы структурного подразделения	Содержание учебного материала:			
	1	Расчет выхода продукции	24	3
	2	Табель учета рабочего времени работников	12	3
	3	Расчёт заработной платы	12	3
	4	Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации	18	3
	5	Организация рабочих мест в производственных помещениях	18	3
	6	Организация работы коллектива исполнителей	18	3
	7	Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации	24	3
	8	Документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	18	3
		зачет		3
ПМ07 Выполнение работ профессии «Повар»	Содержание учебного материала:			
	1	Приготовление блюд из овощей и грибов		
	2	Приготовление холодных блюд и закусок		
	3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		
	4	Приготовление супов и соусов		
	5	Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы		
	6	Приготовление сладких блюд и напитков		
	7	Приготовление диетических блюд		
		зачет		
ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)			144	
	Содержание учебного материала:			
	1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	18	3
	2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	18	3
	3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	24	3
	4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	24	3
	5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	24	3
	6	Организация работы структурного подразделения.	36	3
		зачет	144	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Практика является обязательным разделом **ППССЗ**. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации **ППССЗ** СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
- 2.ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
- 3.ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 4.ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
- 5.ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- 6.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

9. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции / Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

10 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов/ Н.И. Дубровская, Е.В.Чубасова. Учебник. 2-е издание, стереотипное./-М.:Академия. 2017. -172 с

11 Лугошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места./Г.Г. Лугошкина, Ж.С. Анохина. Учебник/- М.:Академия. 2016.-234 с

12 Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. /И.П. Самородова. Учебник. 4-е издание, стереотипное/- М.:Академия. 2016.-187 с

13 Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания / Л.З.Шильман. Учебное пособие / М.: Академия. 2014. – 184 с

14 Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции./ Л.З.Шильман. Учебное пособие. 5-е издание стереотипное./ М.:Академия. 2017.-169 с

Дополнительные источники:

15. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи/ В.И.Богушева / Ростов-на-Дону, Феникс, 2007 г.

16. Васюкова, А.Т. Справочник повара : уч. пос.- М.: Дашков и К, 2009.- Режим доступа ЭБС КнигаФонд

17. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для НПО рек. МО/Г.Г. Дубцов . - М. : Издательский центр "Академия", 2004. - 272 с

18 Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов./ Г.Г. Дубцов/ . – М.: Мастерство. 2001 г.

19. Ковалёв, Н. И. Технология приготовления пищи/ Н.И.Ковалев, М.М.Куткина, А.В.Кравцова / - М.: Деловая литература. Омега-Л, 2003 г.

20. Пивоваров, К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: уч. пос./ К.В. Пивоваров/- М.: Дашков и К, 2010.-Режим доступа ЭБС КнигаФонд

21 Радченко, Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания./Л.А.Радченко/ Ростов – на – Дону. Феникс. 2003 г.

22 Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров./Л.Л. Татарская/ М.: Академия 2006 г.

23. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для НПО рек. МО . - М. : "Академия", 2006. - 288 с.

24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2006. - 688 с.

25 Сборник рецептур для повара. Ростов – на – Дону. Феникс. 2001 г.

26 .Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. : учеб. пособие для НПО рек. МО. Ч. 1 : Механическая кулинарная обработка продуктов / [Андросов В.П. и др. - М. : "Академия", 2006. - 96 с. -

27. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной (профессиональной) практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПМ.01 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы и домашней птицы; • принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и птицы для сложных блюд; • проводить расчеты по формулам; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; • выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы и птицы для сложных блюд; • обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; <p>ПМ.01 усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент полуфабрикатов из рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; • правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; • виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; • основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; • требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; • требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; • способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы и домашней птицы; 	<ul style="list-style-type: none"> • Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий. • Текущий контроль в форме выполнения практических заданий. • Качество оформления практическим заданий. • Правильность и логичность составленных выводов. <ul style="list-style-type: none"> • Формы контроля знаний: текущей, тематической, рубежный, итоговый. • Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт.

<ul style="list-style-type: none"> • основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы, домашней птицы и печени; • методы обработки и подготовки рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы и домашней птицы; • технологию приготовления начинок для фарширования рыбы и домашней птицы; • варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из, рыбы и домашней птицы; • способы минимизации отходов при подготовке рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; • актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы и домашней птицы; • правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы и домашней птицы; • требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде <p>ПМ.02 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; • использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; • проводить расчеты по формулам; • безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; • выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; • выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; • оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; <p>ПМ.02 освоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент канапе, легких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; • правила выбора продуктов и дополнительных 	<ul style="list-style-type: none"> • Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий. • Текущий контроль в форме выполнения практических заданий. • Качество оформления практическим заданий. • Правильность и логичность составленных выводов. <ul style="list-style-type: none"> • Формы контроля знаний: текущей, тематический, рубежный, итоговый. • Методы контроля: устный опрос, самостоятельная
---	--

<p>ингредиентов для приготовления сложных холодных , блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> • способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и мяса, рыбы и птицы; • требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; • требования к качеству готовых легких и сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; • органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; • температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных легких и сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; • ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; • правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; • правила соусной композиции сложных холодных соусов; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; • технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; • варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; • методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; • варианты оформления канапе, легких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; • варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; • технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; • варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; • гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; • требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов 	<p>работа, индивидуальные задания, зачёт.</p>
---	---

и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

ПМ.03 освоенные умения:

- 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 сложной горячей кулинарной продукции: соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные 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 способами;

ПМ.03 освоенные знания:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: 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 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 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;

- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
- Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.
- Качество оформления практическим заданий.
- Правильность и логичность составленных выводов.

- Формы контроля знаний: текущей, тематической, рубежный, итоговый.
- Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных 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 , горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

- 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 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 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 блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок 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

ПМ.04 освоенные умения:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
- Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.
- Качество оформления практическим заданий.
- Правильность и логичность составленных выводов.

- **ПМ.04** **освоенные знания:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- Формы контроля знаний: текущей, тематический, рубежный, итоговый.
- Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

ПМ.05 **освоенные умения:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

ПМ.05 **освоенные знания:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов

- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
- Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.
- Качество оформления практическим заданий.
- Правильность и логичность составленных выводов.

- Формы контроля знаний: текущей, тематической, рубежной, итоговой.
- Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт

<p>приготовления холодных и горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; • начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; • варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; • актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; • сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; • температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; • температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; • требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; • основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; • требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов <p>ПМ.06 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать выход продукции в ассортименте; • вести табель учета рабочего времени работников; • рассчитывать заработную плату; • рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; • организовывать рабочие места в производственных помещениях; • организовывать работу коллектива исполнителей; • разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; • оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; <p>ПМ.06 освоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принципы и виды планирования работы бригады (команды); • основные приемы организации работы исполнителей; • способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; • дисциплинарные процедуры в организации; 	<ul style="list-style-type: none"> • Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий. • Текущий контроль в форме выполнения практических заданий. • Качество оформления практическим заданий. • Правильность и логичность составленных выводов. • Формы контроля знаний: текущей, тематической, рубежный, итоговый.
---	--

<ul style="list-style-type: none"> • правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; • нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; • формы документов, порядок их заполнения; • методику расчета выхода продукции; • порядок оформления табеля учета рабочего времени; • методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; • методики расчета экономических показателей 	<ul style="list-style-type: none"> • Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт
--	--

Разработчики:

_____	_____	
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____	_____	
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)