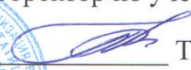


ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.Н.ТАТИЩЕВА» (ИНСТИТУТ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе


Т.Б. Исакова



«13» октября 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**УЧЕБНАЯ (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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ | 5 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ | 11 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ | 15 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 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 учебной (профессиональной) практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- Учебная практика УП.00 относятся к профессиональному циклу (П.00).

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 учебная практика и производственная практика (по профилю специальности)

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

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

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

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса для сложных блюд;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса для сложных блюд;
- подготовки овощей, мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного овощей, мяса;

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

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей мяса;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей мяса 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 овощей мяса сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, мяса;

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

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

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

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

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;
- приготовления сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных закусок из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных закусок;

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

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

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

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных закусок;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных закусок;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;
- технику приготовления украшений для сложных холодных закусок из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных закусок;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных закусок 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 учебной (профессиональной) практики обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- разработки ассортимента сложных супов ;
- организации технологического процесса приготовления сложных супов;

- приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложных супов;
- контроля безопасности готовой сложных супов;

В результате освоения программы учебной (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 сложных супов;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных супов;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

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

- ассортимент сложных супов;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из овощей, мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;
- 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 супам;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания овощей, мяса с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- технику нарезки на порции готовых овощей и мяса в горячем виде;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;
- температуру подачи сложных горячих супов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих супов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих супов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

В результате освоения программы учебной (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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

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

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

- Учебная практика – 28 недель

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной (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. | | 120 | | |
| УП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Содержание учебного материала | | 120 | |
| | 1 | Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов предназначенных для последующего приготовления сложных блюд. | 12 | |
| | 2 | Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд | 12 | |
| | 3 | Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов | 12 | 3 |
| | 4 | Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, предназначенного для последующего приготовления сложных блюд. | 24 | 3 |
| | 5 | Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд | 24 | 3 |
| | 6 | Подготовка мяса для сложных блюд | 18 | 3 |
| | 7 | Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение овощей, мяса | 18 | 3 |
| | | | 3 | |
| ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | | 150 | | |
| УП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | Содержание учебного материала: | | 150 | |
| | 1 | Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок | 12 | 2 |
| | 2 | Приготовления канале и легких закусок | 18 | 3 |
| | 3 | Оформление канале и легких закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 18 | 3 |

| | | | | |
|--|----|---|------------|---|
| | | Подача и хранение | | |
| | 4 | Приготовление сложных холодных закусок из рыбы | 12 | 3 |
| | 5 | Оформление холодных закусок из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение | 12 | 3 |
| | 6 | Приготовление сложных холодных закусок из овощей | 12 | 3 |
| | 7 | Оформление холодных закусок из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение | 6 | 3 |
| | 8 | Приготовление сложных холодных закусок из фруктов и ягод | 6 | |
| | 9 | Оформление холодных закусок из фруктов и ягод с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение | 12 | |
| | 10 | Приготовление сложных холодных закусок из мяса | 18 | |
| | 11 | Оформление холодных закусок из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение | 12 | |
| | 12 | Приготовление сложных холодных закусок из птицы | 6 | |
| | 13 | Оформление холодных закусок из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение | 6 | |
| | 18 | Оценка качества и безопасность готовой холодной продукции | | |
| | | | | |
| ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | | | | |
| УП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | | Содержание учебного материала: | 126 | |
| | 1 | Оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции Контроль качества и безопасности приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 24 | 3 |
| | 2 | Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов. | 36 | 3 |
| | 3 | Приготовление сложных супов Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение | 48 | 3 |
| | 4 | Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих супов. | 18 | |
| | | <i>Дифференцированный зачет</i> | | 3 |

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 УЧЕБНОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся 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 производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

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

Учебный кулинарный цех.

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».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной (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 овощей, мяса; • принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса 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 овощей, мяса для сложных блюд; • обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, мяса, рыбы, птицы; <p>ПМ.01 освоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, для сложных блюд; • правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; • виды мяса и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; • основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; • требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; • требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, в охлажденном и мороженом виде; • способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса; • основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса; • методы обработки и подготовки овощей, мяса, для | <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 |

| | |
|---|---|
| <p>приготовления сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса; • технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса ; • варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса; • способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса для приготовления сложных блюд; • актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей и мяса; • правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса; • требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде <p>ПМ.02 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных закусок; • использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок ; • проводить расчеты по формулам; • безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок ; • выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок ; • выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок ; • 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 закусок ; • варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; • правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; • способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; • требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для | <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. |
|---|---|

приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;

- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных закусок температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных закусок;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок,
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок ;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;
- технику приготовления украшений для сложных холодных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных закусок;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных закусок и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных холодных закусок;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

ПМ.03 освоенные умения:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих супов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих супов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих супов;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих супов;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих супов;
- оценивать качество и безопасность готовой

продукции различными способами;

ПМ.03 освоенные знания:

- ассортимент сложных горячих супов;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих супов;
- - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим супам и варианты их использования;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, ;
- - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

- 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

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • правила подбора горячих супов к различным группам блюд; • технику нарезки на порции готового набора овощей и мяса в горячем виде; • варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; • температуру подачи сложных горячих супов; • правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих супов; • требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; • 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 | |
|---|--|

Разработчики:

 (место работы)

 (занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

 (место работы)

 (занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)