

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА**

МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

КОЛЛЕДЖ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА

Утверждаю:
Проректор - Директор
Московского филиала РМАТ


Соколов А.С.

 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (Повар; Кондитер)**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

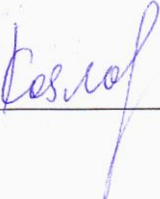
Одобрена

Методическим советом
Колледжа гостиничного
сервиса Московского филиала РМАТ

Протокол № 5 от 29.06 2016г.

Разработана
на основе Федерального Государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования
19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»


Директор
Колледжа гостиничного сервиса
МФ РМАТ


Л.В. Козловская

Заместитель директора
по учебно-методической работе
Колледжа гостиничного сервиса
МФ РМАТ


Т.М. Табенкина

Зав. библиотекой:


Ефремова М.В.

Разработчик: Молокоедова Н.А., главный специалист по практикам Колледжа
гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО

Рецензент: Филин А.Н., Президент Национальной гильдии шеф-поваров

Программа пересмотрена на заседании методического совета колледжа

Протокол № 1 от 30.08 2016г.

Председатель методического совета



Т.М. Табенкина

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.1. Место учебной практики в образовательной программе

Рабочая программа учебной практики (далее УП) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности) СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Готовить основные супы и соусы

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.

ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере индустрии питания. Уровень образования: основное общее, среднее общее.

Для освоения опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;

- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;
- приготовления пирожных массового спроса;
- приготовления тортов массового спроса.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 468 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии 16.675 Повар. 12901 Кондитер, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|---|
| ПК 7.1. | Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов. |
| ПК 7.2. | Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. |
| ПК 7.3. | Готовить основные супы и соусы |
| ПК 7.4. | Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы. |
| ПК 7.5. | Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы. |
| ПК 7.6 | Готовить и оформлять холодные блюда и закуски. |
| ПК 7.7 | Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки. |
| ПК 7.8 | Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий. |
| ПК 7.9 | Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него. |
| ПК 7.10 | Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него. |
| ПК 7.11 | Готовить и оформлять пирожные массового спроса. |
| ПК 7.12 | Готовить и оформлять торты массового спроса. |

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля * | Всего часов на практику | Практика | | | |
|------------------------------|--|-------------------------|----------------|--|------|---------|
| | | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов | курс | семестр |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| ПК 7.1. – 7.12 | ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер | 468 | 468 | - | | |

3.1. Тематический план

Таблица 2

| Наименование разделов и тем | Виды работ | Учебная практика (час) |
|--|--|------------------------|
| <p align="center">Раздел ПМ.01. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление простых и основных полуфабрикатов</p> | | 114 |
| <p align="center">Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов. Нарезка, подготовка к фаршированию овощей, плодов, грибов</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом; -Обрабатывать традиционные виды овощей, плодов и грибов вручную и механическим способом; -Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом; -Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов; -Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом; -Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы; - Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. | 24 |
| <p align="center">Тема 1.2. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов из нее</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы с костным скелетом органолептическим способом; - Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства; | 36 |

| | | |
|--|--|----|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы); - Проверять качество обработанной рыбы перед приготовлением полуфабрикатов органолептическим способом; - Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы) ; порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.); - Оценивать качество готовых полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом органолептическим способом; - Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее; - Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде. | |
| <p style="text-align: center;">Тема 1.3. Обработка мяса, мясных субпродуктов приготовление полуфабрикатов из них</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов перед обработкой; - Размораживать мороженые четвертины говядины и полутуши телятины, свинины, туши баранины, крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и телятины, свинины, баранины, мясные субпродукты; - Производить разделку говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины, обвалку отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов; - Готовить крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, телятины, баранины, свинины для варки, жарки, тушения; | 36 |

| | | |
|---|---|-----------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Готовить рубленую массу из мяса с хлебом (котлетную массу) и без него; - Готовить полуфабрикаты из рубленой массы с хлебом и без него; - Обрабатывать мясные субпродукты и готовить полуфабрикаты из них; - Оценивать качество готовых полуфабрикатов из мяса и субпродуктов органолептическим способом; - Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса и субпродуктов; - Хранить охлажденные и мороженые полуфабрикаты из мяса и субпродуктов | |
| <p style="text-align: center;">Тема 1.4. Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из нее</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество домашней птицы; - Размораживать мороженую домашнюю птицу; - Обрабатывать домашнюю птицу; - Готовить полуфабрикаты из домашней птицы : заправленные тушки, порционные и мелкие куски домашней птицы, мякоть домашней птицы, филе с косточкой и без косточки, котлеты и шницели из куриного филе, обработанные потроха и пищевые отходы птицы (головки, шейки, лапки, гребешки, крылышки, кожа, печень, желудок, сердце), рубленая масса с хлебом и без него (котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек, рулета); - Оценивать качество готовых полуфабрикатов из домашней птицы; - Охлаждать и замораживать приготовленные основные полуфабрикаты из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - Хранить охлажденные и мороженые основные полуфабрикаты из домашней птицы. | 18 |
| <p>Раздел ПМ.02. Приготовление, оформление и отпуск горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента</p> | | 198 |

| | | |
|---|---|----|
| <p>Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных супов</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним, подбирать основные продукты и ингредиенты к ним с учетом рецептуры, технологических требований. - Готовить бульоны и отвары, использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного изготовления, определять степень готовности и их вкусовые качества. - Порционировать, сервировать и оформлять. - Охлаждать и замораживать, разогревать бульоны и отвары бульоны с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Готовить основные заправочные супы, супы-пюре из круп и овощей, молочные, сладкие, холодные супы, использовать для приготовления супов концентраты промышленного изготовления, готовить гарниры для супов; определять степень готовности супов и их вкусовые качества. - Порционировать, сервировать и оформлять супы, бульоны и отвары для подачи в виде блюда, выдерживать температуру подачи. - Оценивать качество основных супов с учетом требований по безопасности продукции. - Охлаждать и замораживать, разогревать супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы. | 48 |
| <p>Тема 2.2. Приготовление, оформление и кулинарное использование простых и основных соусов</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним. - Готовить, охлаждать и замораживать, хранить, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты (пассерованные овощи, пассерованное томатное пюре, мучные пассеровки, соусные основы, бульоны) с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Готовить основные горячие соусы с мукой (белый основной, красный основной, сметанный, молочный, | 12 |

| | | |
|--|---|----|
| | <p>грибной соус и их производные), яично-масляные соусы, соусы на основе овощных пюре и сливок различной консистенции, использовать для приготовления горячих соусов полуфабрикаты промышленного производства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Готовить холодные соусы и заправки, масляные смеси, использовать для приготовления холодных соусов полуфабрикаты промышленного производства. - Порционировать и использовать в сервировке и оформлении блюд основные холодные и горячие соусы, выдерживать температуру подачи основных холодных и горячих соусов. - Оценивать качество холодных и горячих основных соусов. - Хранить основные холодные и горячие соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции. | |
| <p style="text-align: center;">Тема 2.3. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество овощей, грибов и ингредиентов к ним. - Варить отдельные виды овощей, их смеси и овощные изделия на пару, в воде, бульоне и в молоке. - Припускать отдельные виды овощей и их смеси в воде, бульоне и собственном соку. - Жарить сырые и предварительно отваренные овощи, грибы основным способом, на решетке гриля, во фритюре. - Тушить сырые, предварительно отваренные/припущенные и обжаренные овощи и грибы в собственном соку, жидкости и соусе. - Запекать сырые и предварительно отваренные и тушеные овощи и грибы с добавлением соуса, сливок и сыра. - Фаршировать и запекать фаршированные овощи и грибы. - Готовить и формовать овощную массу в виде кулинарных изделий (котлет, биточков, оладий), выкладывать в формы (пудинги, запеканки), производить их тепловую обработку, определять степень готовности. - Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из овощей, грибов для подачи в виде блюда, | 18 |

| | | |
|---|---|-----------|
| | <p>гарнира и закуски, соблюдать температуру подачи блюд, закусок и гарниров из овощей и грибов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать качество готовых блюд и гарниров из овощей и грибов. <p>Хранить основные блюда из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | |
| <p>Тема 2.4. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество круп, бобовых, макаронных изделий и кукурузы и ингредиентов к ним. - Подбирать крупы, бобовые, макаронные изделия в соответствии с типом блюда, рецептурой и технологией приготовления. - Варить крупы различными способами: в воде с откидыванием и без, на пару и варить методом СВЧ с предварительным обжариванием и без. - Готовить блюда и гарниры из круп: каши различной консистенции, рис рассыпчатый, рис припущенный, плов, изделия из каш (биточки, котлеты, запеканки, крупеник, пудинги). - Готовить блюда из бобовых: бобовые отварные с соусами и без, пюре из бобовых. - Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий: варить свежеприготовленные макаронные изделия до готовности и полуготовности с откидыванием и без, макаронные изделия отварные, лапшевник, макаронник. - Определять степень готовности блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. - Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий для подачи. - Выдерживать температуру подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - Оценивать качество готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и кукурузы. - Хранить готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и кукурузы с учетом требований к безопасности готовой продукции. | <p>18</p> |

| | | |
|---|--|-----|
| <p>Тема 2.5. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд из рыбы</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Подбирать полуфабрикаты из рыбы и проверять их качество в соответствии с видом блюда, способом тепловой обработки, рецептурой. - Готовить блюда из рыбы и рыбной котлетной массы в отварном, припущенном, жареном (основным способом, во фритюре, на гриле), тушенном и запеченном (с гарниром и соусом и без них) виде. - Определять степень готовности, оценивать качество блюд из рыбы. - Подбирать гарниры, соусы к блюдам из рыбы. - Порционировать, сервировать и оформлять блюда из рыбы для подачи в виде основного блюда и закуски. - Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из рыбы. - Оценивать качество готовых блюд из рыбы. - Хранить основные блюда из рыбы с учетом требований к безопасности продукции. | 24 |
| <p>Тема 2.6. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд из мяса</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Подбирать полуфабрикаты из мяса и мясных субпродуктов, проверять их качество в соответствии с видом блюда, способом тепловой обработки, рецептурой. - Готовить блюда из мяса, мясной рубленой массы, мясных субпродуктов в отварном, припущенном, жареном, тушеном (с овощами и без) и запеченном (с гарниром и соусом и без) виде. - Определять степень готовности блюд из мяса и мясных субпродуктов и их вкусовые качества. - Порционировать, сервировать и оформлять блюда из мяса и мясных субпродуктов для подачи в виде основного блюда и закуски. - Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из мяса и мясных субпродуктов. - Хранить основные блюда из мяса и мясных субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 24 |
| <p>Тема 2.7. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд из домашней</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Подбирать полуфабрикаты из домашней птицы, проверять их качество в соответствии с видом блюда, способом тепловой обработки, рецептурой. | 24- |

| | | |
|--|--|----|
| птицы | <ul style="list-style-type: none"> - Готовить основные блюда из домашней птицы в отварном, припущенном, жареном, тушенном (с овощами и без) и запеченном (с гарниром и соусом и без) виде. - Определять степень готовности основных блюд из домашней птицы и их вкусовые качества. - Порционировать, сервировать и оформлять блюда из домашней птицы для подачи в виде основного блюда и закуски. - Выдерживать температуру подачи основных блюд и закусок из домашней птицы. <p>Хранить основные блюда из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | |
| <p style="text-align: center;">Тема 2.8.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд из яиц, творога</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество яиц, творога и ингредиентов к ним. - Готовить блюда из яиц: яйца отварные («пашот», «в мешочек», «вмятку», «вкрутую»), яичная кашка, омлеты (натуральный, смешанный, фаршированный в жареном, запеченном виде или вареных на пару, драчены, яйца запеченных). - Готовить блюда из творога: сырники; вареники ленивые, вареники с творогом; пудинг паровой и запеченный; запеканка из творога. - Определять степень готовности основных блюд из яиц и творога и их вкусовые качества. - Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из яиц и творога для подачи в виде блюда и закуски. - Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из яиц. - Хранить основные блюда из яиц и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 12 |
| <p style="text-align: center;">Тема 2.9.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним. - Готовить простые блюда из пресного теста с фаршем и без: пельмени, вареники с различными фаршами (в отварном, жареном и запеченном виде), манты, равиоли, блинчики, клецки мучные, чебуреки. - Готовить фарши и начинки для выпечных изделий из | 18 |

| | | |
|--|---|----|
| | <p>теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Готовить простые блюда из дрожжевого теста : блины, оладьи, беляши, пирожки, кулебяки, пироги (закрытые, полуоткрытые и открытые), ватрушки с творогом. - Охлаждать и замораживать тесто и мучные изделия в виде полуфабрикатов. - Определять степень готовности основных мучных блюд и их вкусовые качества. - Порционировать, сервировать и оформлять готовые основные мучные блюда для подачи в виде блюда и десерта. - Выдерживать температуру подачи мучных блюд и десертов. - Хранить мучные изделия и готовые основные мучные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. | |
| <p>Раздел ПМ 03. Приготовление, оформление и отпуск холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента</p> | | 42 |
| <p>Тема 3.1. Приготовление, оформление и отпуск салатов</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Подбирать, проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями и рецептурой салатов. - Готовить салаты с учетом санитарно-гигиенических требований к выполнению работ в холодном цехе: овощные (из свежих и вареных овощей), фруктово-овощные, несмешанные салаты, с рыбой и морепродуктами, с мясными продуктами, салаты-коктейли, теплые салаты, винегрет и др. - Подбирать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре. - Определять достаточность специй в салатах. - Порционировать, сервировать и украшать салаты и коктейль - салаты для подачи; | 18 |

| | | |
|---|---|----|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Выдерживать температуру подачи салатов. - Хранить салаты в заправленном и не заправленном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. | |
| <p style="text-align: center;">Тема 3.2. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Хранить, проверять качество черной и красной икры, соленой сельди, рыбных и мясных продуктов. - Порционировать, сервировать и оформлять для подачи черную и красную икру. - Очищать и нарезать на кусочки соленую сельдь. - Фаршировать куриные и перепелиные яйца, шляпки шампиньонов. - Квасить капусту кочанами и в шинкованном виде. - Взбивать сливочное масло с ингредиентами. - Готовить холодные блюда и закуски с учетом требований по безопасности продукции : из черной и красной икры; сельди с луком; селедочного форшмака; фаршированных яиц; икры грибной, овощной; помидоров, перца, бклажанов фаршированных; маринованных и соленых грибов; лобии; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей гриль холодных; артишоков, мини овощей консервированных; фасоли в томатном соусе с чесноком, рыбы отварной с гарниром и соусом хрен, студня рыбного, мясного, рыбы, филе птицы под майонезом, рыбы под маринадом, ассорти рыбного, ассорти мясного, языка отварного, ростбифа холодного с гарниром и без, домашней птицы жареной, рыбы, мяса, птицы заливной, сациви из курицы. - Определять степень готовности основных холодных закусок. - Порционировать, сервировать и украшать основные холодные закуски для подачи. - Выдерживать температуру и санитарный режим при подаче основных холодных закусок. - Хранить готовые основные холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 24 |
| <p style="text-align: center;">Раздел ПМ 04. Приготовление, оформление и отпуск</p> | | 42 |

| | | |
|---|---|-----------|
| <p>холодных и горячих сладких блюд и напитков</p> | | |
| <p>Тема 4.1. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним. - Готовить основные горячие и холодные сладкие блюда: фруктовые салаты , кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, мороженое, штрудель, яблоки запеченные, фрукты фламбэ, гренки с фруктами, блинчики со сладкими начинками и без, оладьи, клецки со сладкими соусами, запеканки, пудинги со сладкими соусами, гурьевская каша, шарлотка с яблоками. - Смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства с водой, молоком, сливками. - Использовать и выпекать различные виды готового теста для приготовления сладких блюд. - Определять степень готовности заготовок для основных холодных и горячих блюд. - Нарезать и порционировать готовые полуфабрикаты. - Порционировать и оформлять на тарелке основные холодные и горячие блюда для подачи. - Выдерживать температуру подачи основных холодных десертов. - Хранить готовые полуфабрикаты и основные холодные и горячие блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. | <p>24</p> |

| | | |
|--|---|-----------|
| <p>Тема 4.2. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих напитков</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним. - Отжимать сок из фруктов и овощей с помощью ручных и механических приспособлений. - Готовить основные холодные и горячие напитки: свежееотжатые соки фруктовые , ягодные и овощные; смешанные (купажированные) соки, морсы, напитки из фруктов и ягод, сбитни, хлебный квас, фруктовый квас, холодный и горячий чай, кофе, какао, шоколад, пунш, глинтвейн. - Определять органолептически степень готовности и вкусовые качества основных холодных и горячих напитков. - Порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие напитки для подачи. - Выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков. - Хранить готовые холодные и горячие напитки с учетом требований к безопасности готовой продукции. | <p>18</p> |
| <p>Раздел ПМ 05. Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий</p> | | <p>72</p> |
| <p>Тема 5.1. Приготовление и кулинарное использование простых и основных отделочных полуфабрикатов</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним. - Варить сахарный сироп и определять с помощью проб его крепость (клейкая капля, нитка тонкая, нитка средняя, нитка толстая, шарик мягкий, шарик средний, шарик твердый); варить сахарный сироп с добавлением кислоты; уваривать сахарный сироп для приготовления тиража. - Готовить отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: сиропы различной крепости, помады, глазури, желе, гели, кремы. - Готовить отделочные полуфабрикаты с использованием смесей промышленного производства. - Органолептически оценивать степень готовности и | <p>18</p> |

| | | |
|--|---|-----------|
| | <p>качество основных отделочных полуфабрикатов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать в оформлении кондитерских изделий и десертов основные отделочные полуфабрикаты. - Хранить основные отделочные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции. | |
| <p>Тема 5.2.</p> <p>Приготовление, оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печений, пряников, коврижек, отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество, осуществлять выбор основных продуктов и ингредиентов к ним; - Замешивать тесто для хлебобулочных изделий и хлеба, определять степень готовности дрожжевого опарного и безопарного теста. - Использовать для приготовления хлебного теста хлебные смеси промышленного производства. - Замешивать сдобное пресное тесто (на кисломолочных продуктах и без) с разрыхлителями и без. - Замешивать песочное тесто (сладкое и соленое). - Замешивать кексовое тесто с наполнителями и без. - Готовить бисквитное тесто с наполнителями (мак, корица, какао-порошок) и без. - Готовить заварное тесто. - Порционировать, раскатывать и формовать, отсаживать из кондитерского мешка изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста. - Производить расстойку и отделку сформованных основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста. - Замешивать, раскатывать, охлаждать и прослаивать сливочным маслом/маргарином пресное слоеное тесто. - Порционировать и формовать изделия из слоеного теста различного вида. - Выпекать полуфабрикаты на листах и в формах с соблюдением температурного режима и влажности. - Определять степень готовности выпеченных полуфабрикатов. - Охлаждать, вынимать из форм выпеченные полуфабрикаты. - Готовить сладкие начинки. | <p>54</p> |

| | | |
|--|--|-----|
| | <p>- Производить отделку основных мучных кондитерских изделий, печений, пряников, коврижек, отечественных тортов и пирожных, легких тортов.</p> <p>- Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты с учетом требований к безопасности продукции.</p> | |
| | | 468 |

3.2. 1. Содержание учебной практики

Таблица 3

| Индекс модуля, МДК | Раздел № | Виды работ | Содержание работ | Кол-во часов | Коды компетенций | |
|--|--|--|---|--------------|--|----------------|
| | | | | | ОК | ПК |
| <p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер</p> <p>МДК 7.1 Технология приготовления основной кулинарной продукции</p> | <p>Раздел ПМ.01. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление простых и основных полуфабрикатов</p> | <p>- Сбор информации по новым видам сырья и полуфабрикатам основной кулинарной продукции,</p> <p>- Сбор информации по новым видам технологического оборудования, инструментов, основной кулинарной продукции</p> | <p>- Сбор и анализ информации по новым видам сырья и полуфабрикатам основной кулинарной продукции и техническому оснащению технологических процессов для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям).</p> | 12 | <p>ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6.</p> | <p>ПК 7.1.</p> |
| | | <p>- Организация технологического процесса приготовления и реализации простых и основных полуфабрикатов</p> | <p>- Анализ организации рабочих мест в овощном цехе по результатам работы на учебной практике</p> | 102 | | |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|---|--|-----|----------------------------------|------------|
| | Раздел ПМ.02. Приготовление, оформление и отпуск горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента | - Сбор информации по видам горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента, - Сбор информации по новым видам технологического оборудования, инструментов, основной кулинарной продукции | - Сбор и анализ информации по видам горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента и техническому оснащению технологических процессов для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям). | 12 | | |
| | | -участие в организации технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента; -подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; | - Сбор и анализ информации по современным технологическим процессам приготовления горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента и техническому оснащению технологических процессов, использование ее для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям). | 24 | ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. | ПК 7.2-7.5 |
| | | -Организация технологического процесса приготовления и реализации горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента | - Анализ организации рабочих мест в мясо-рыбном цехе по результатам работы на производственной практике | 162 | | |
| | | | | 198 | | |
| | Раздел ПМ 03. Приготовление, оформление и отпуск холодной кулинарной продукции | - Сбор информации по видам холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента, - Сбор информации по новым видам технологического оборудования, инструментов, | - Сбор и анализ информации по видам холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента и техническому оснащению технологических процессов для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям). | 12 | | |

| | | | | | | |
|--|---|--|---|----------------------------------|----------------------------------|--------|
| | простого и основного ассортимента | основной кулинарной продукции | | | | |
| | | - участие в организации технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента; - подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; - органолептическая оценка качества продуктов; - участие в разработке ассортимента холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента; | - Сбор и анализ информации по современным способам технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента; новых видов оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, для компьютерной презентации по индивидуальным заданиям. | 24 | ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. | ПК 7.6 |
| | | - оформление технологической документации. | -оформление технологической документации. | 6 | | |
| | | | 42 | | | |
| Раздел ПМ 04. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков | - Сбор информации по видам холодных и горячих сладких блюд и напитков, - Сбор информации по новым видам технологического оборудования, инструментов, основной кулинарной продукции | - Сбор и анализ информации по видам холодных и горячих сладких блюд и напитков и техническому оснащению технологических процессов для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям). | 6 | ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. | ПК 7.7. | |
| - участие в разработке ассортимента холодных и горячих сладких блюд и напитков | -Сбор и анализ информации по современным способам технологического процесса приготовления холодных и горячих | 6 | | | | |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|----|--|--------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков; - подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; - органолептическая оценка качества продуктов; - оформление технологической документации. | <p>сладких блюд и напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сбор и анализ информации по новым видам оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, для компьютерной презентации по индивидуальным заданиям. <p>-оформление технологической документации.</p> | 18 | | |
| | | | | 6 | | |
| | | | | 6 | | |
| | | | | 42 | | |
| | <p>Раздел ПМ 05. Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий</p> | <ul style="list-style-type: none"> - участие в ведении основных технологических процессов приготовления и использование в оформлении хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий; - органолептическая оценка качества продуктов; подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; | <ul style="list-style-type: none"> -Сбор и анализ информации по современным способам технологического процесса основных технологических процессов приготовления и использование в оформлении хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий, видов оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, для компьютерной презентации по индивидуальным заданиям. | 36 | <p>ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6.</p> | <p>ПК 7.8-7.12</p> |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического | <ul style="list-style-type: none"> - оформление технологической документации. | 6 | | |

| | | | | | |
|--|--|---|---------------|------------|--|
| | | оборудования; - органолептическая оценка качества продуктов; - оформление технологической документации. | | | |
| | | | | 72 | |
| | | | Итого: | 468 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 с изменениями и дополнениями);
- программа учебной практики;
- договор с организацией на проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от колледжа и распределении студентов по базам практики;
- график консультаций;
- дневник по учебной практике;
- аттестационный лист.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Индивидуальные задания по учебной практике

Виды работ по приготовлению простых и основных блюд из рыбы

- Определять степень готовности, оценивать качество блюд из рыбы.
- Подбирать гарниры, соусы к блюдам из рыбы.
- Порционировать, сервировать и оформлять блюда из рыбы для подачи в виде основного блюда и закуски.
- Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из рыбы.
- Оценивать качество готовых блюд из рыбы.
- Хранить основные блюда из рыбы с учетом требований к безопасности продукции.

Виды работ по приготовлению простых и основных блюд из мяса

- Подбирать полуфабрикаты из мяса и мясных субпродуктов, проверять их качество в соответствии с видом блюда, способом тепловой обработки, рецептурой.
- Готовить блюда из мяса, мясной рубленой массы, мясных субпродуктов в отварном, припущенном, жареном, тушеном (с овощами и без) и запеченном (с гарниром и соусом и без) виде.
- Определять степень готовности блюд из мяса и мясных субпродуктов и их вкусовые качества.
- Порционировать, сервировать и оформлять блюда из мяса и мясных субпродуктов для подачи в виде основного блюда и закуски.
- Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из мяса и мясных субпродуктов.
- Хранить основные блюда из мяса и мясных субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Виды работ по приготовлению простых и основных блюд из домашней птицы:

- Подбирать полуфабрикаты из домашней птицы, проверять их качество в соответствии с видом блюда, способом тепловой обработки, рецептурой.
- Готовить основные блюда из домашней птицы в отварном, припущенном, жареном, тушеном (с овощами и без) и запеченном (с гарниром и соусом и без) виде.
- Определять степень готовности основных блюд из домашней птицы и их вкусовые качества.
- Порционировать, сервировать и оформлять блюда из домашней птицы для подачи в виде основного блюда и закуски.

- Выдерживать температуру подачи основных блюд и закусок из домашней птицы.
- Хранить основные блюда из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Виды работ по приготовлению простых и основных блюд из яиц, творога

- Проверять качество яиц, творога и ингредиентов к ним.
- Проверять качество яиц, творога и ингредиентов к ним.
- Готовить блюда из яиц: яйца отварные («пашот», «в мешочек», «всмятку», «вкрутую»), яичная кашка, омлеты (натуральный, смешанный, фаршированный в жареном, запеченном виде или вареных на пару, драчены, яиц запеченных).
- Готовить блюда из творога: сырники; вареники ленивые, вареники с творогом; пудинг паровой и запеченный; запеканка из творога.
- Определять степень готовности основных блюд из яиц и творога и их вкусовые качества.
- Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из яиц и творога для подачи в виде блюда и закуски.
- Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из яиц.
- Хранить основные блюда из яиц и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Виды работ по приготовлению простых блюд из теста с фаршем:

- Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним.
- Готовить простые блюда из пресного теста с фаршем и без: пельмени, вареники с различными фаршами (в отварном, жареном и запеченном виде), манты, равиоли, блинчики, клецки мучные, чебуреки.
- Готовить фарши и начинки для выпечных изделий из теста.
- Готовить простые блюда из дрожжевого теста: блины, оладьи, беляши, пирожки, кулебяки, пироги (закрытые, полуоткрытые и открытые), ватрушки с творогом.
- Охлаждать и замораживать тесто и мучные изделия в виде полуфабрикатов.
- Определять степень готовности основных мучных блюд и их вкусовые качества.
- Порционировать, сервировать и оформлять готовые основные мучные блюда для подачи в виде блюда и десерта.
- Выдерживать температуру подачи мучных блюд и десертов.
- Хранить мучные изделия и готовые основные мучные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Виды работ по приготовлению салатов:

- Подбирать, проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями и рецептурой салатов.
- Готовить салаты с учетом санитарно-гигиенических требований к выполнению работ в холодном цехе: овощные (из свежих и вареных овощей), фруктово-овощные, несмешанные салаты, с рыбой и морепродуктами, с мясными продуктами, салаты-коктейли, теплые салаты, винегрет и др.
- Подбирать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре.
- Определять достаточность специй в салатах.
- Порционировать, сервировать и украшать салаты и коктейль-салаты для подачи;
- Выдерживать температуру подачи салатов.
- Хранить салаты в заправленном и не заправленном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Виды работ по приготовлению простых холодных блюд и закусок:

- Хранить, проверять качество черной и красной икры, соленой сельди, рыбных и мясных продуктов.
- Порционировать, сервировать и оформлять для подачи черную и красную икру.
- Очищать и нарезать на кусочки соленую сельдь.
- Фаршировать куриные и перепелиные яйца, шляпки шампиньонов.
- Квасить капусту в шинкованном виде.
- Взбивать сливочное масло с ингредиентами.
- Готовить холодные блюда и закуски с учетом требований по безопасности продукции: из черной и красной икры; сельди с луком; икры грибной, овощной; помидоров, перца, баклажанов фаршированных; маринованных и соленых грибов; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей гриль холодных; артишоков, мини овощей консервированных; фасоли в томатном соусе с чесноком, рыбы отварной с гарниром и соусом хрен, рыбы, филе птицы под майонезом, рыбы под маринадом, ассорти рыбного, ассорти мясного, языка отварного, ростбифа холодного с гарниром и без, домашней птицы жареной, рыбы, мяса.
- Определять степень готовности основных холодных закусок.
- Порционировать, сервировать и украшать основные холодные закуски для подачи.
- Выдерживать температуру и санитарный режим при подаче основных холодных закусок.
- Хранить готовые основные холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции.

• Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков

- **Виды работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд:**
- Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним.
- Готовить основные горячие и холодные сладкие блюда: фруктовые салаты, кисели, компоты, яблоки запеченные, гренки с фруктами, блинчики со сладкими начинками и без, оладьи, запеканки, шарлотка с яблоками.
- Смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства с водой, молоком, сливками.
- Использовать и выпекать различные виды готового теста для приготовления сладких блюд.
- Определять степень готовности заготовок для основных холодных и горячих блюд.
- Нарезать и порционировать готовые полуфабрикаты.
- Порционировать и оформлять на тарелке основные холодные и горячие блюда для подачи.
- Выдерживать температуру подачи основных холодных десертов.
- Хранить готовые полуфабрикаты и основные холодные и горячие блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Виды работ по приготовлению холодных и горячих напитков:

- Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним.
- Отжимать сок из фруктов и овощей с помощью ручных и механических приспособлений.
- Готовить основные холодные и горячие напитки: свежееотжатые соки фруктовые, ягодные и овощные; смешанные (купажированные) соки, напитки из фруктов и

ягод, холодный и горячий чай, кофе, какао, шоколад, Определять органолептически степень готовности и вкусовые качества основных холодных и горячих напитков.

- Порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие напитки для подачи.
- Выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков.
- Хранить готовые холодные и горячие напитки с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий

Виды работ по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов:

- Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним.
- Готовить отделочные полуфабрикаты с использованием смесей промышленного производства.
- Органолептически оценивать степень готовности и качество основных отделочных полуфабрикатов.
- Использовать в оформлении кондитерских изделий и десертов основные отделочные полуфабрикаты.
- Хранить основные отделочные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Индивидуальные задания по учебной практике

Виды работ по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печений, пряников, коврижек, отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов

- Проверять качество, осуществлять выбор основных продуктов и ингредиентов к ним;
- Замешивать тесто для хлебобулочных изделий и хлеба, определять степень готовности дрожжевого опарного и безопарного теста. Использовать для приготовления хлебного теста хлебные смеси промышленного производства.
- Замешивать сдобное пресное тесто (на кисломолочных продуктах и без) с разрыхлителями и без.
- Замешивать песочное тесто (сладкое и соленое).
- Порционировать, раскатывать и формовать, отсаживать из кондитерского мешка изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста.
- Производить расстойку и отделку сформованных основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.
- Замешивать, раскатывать, охлаждать и прослаивать сливочным маслом/маргарином пресное слоеное тесто.
- Порционировать и формовать изделия из слоеного теста различного вида.

- Выпекать полуфабрикаты на листах и в формах с соблюдением температурного режима и влажности.
- Определять степень готовности выпеченных полуфабрикатов.
- Охлаждать, вынимать из форм выпеченные полуфабрикаты.
- Готовить сладкие начинки.
- Производить отделку основных мучных кондитерских изделий, печений, пряников, коврижек, отечественных тортов и пирожных, легких тортов.
- Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты с учетом требований к безопасности продукции.

4.3 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает прохождение учебной практики в Учебном кулинарном, Учебном кондитерском цехе, на производстве.

Оборудование учебного кулинарного цеха и кондитерского цеха:

Лаборатория Учебный кулинарный цех

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (ноутбук, мультимедийные обучающие материалы).

Комплект мебели для учебного процесса: рабочие стеллажи, производственные столы, мольберт

Технологическое оборудование: Тележка малая; Полки навесные Стеллажи Мольберт Стимер Vitality, 15 кв Пароконвектомат

Плита электрическая (с индукционным нагревом) Плита wok

Электрогриль «Саламандра» Машина посудомоечная Comenda LE 321

Прилавок охлаждаемый низкотемпературный

Прилавок охлаждаемый среднетемпературный Весы электронные Блендер профессиональный

Мясорубка

Слайсер Машина для вакуумной упаковки

Машина для раскатки и нарезки теста для пасты Соковыжималка Печь микроволновая

Лампа для карамели

Набор инструментов для карвинга

Моечная ванна двухсекционная

Посуда и инструменты в ассортименте

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (ноутбук, мультимедийные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Комплект мебели для учебного процесса; мольберт, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, стеллажи

Технологическое оборудование: Весы настольные электронные Пароконвектомат
Микроволновая печь Плита электрическая Электроблинница Шкаф холодильный Шкаф
морозильный Тестораскаточная машина Планетарный миксер Тестомесильная машина
Миксер погружной Соковыжималки Термометр со щупом Машина для вакуумной
упаковки Машина посудомоечная Стеллаж передвижной

Мерные стаканы; инвентарь в ассортименте

4.4 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31985-2013 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 2015 – 01 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 2014, 12 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014, 13 с.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014, 16 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014, 12 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014, 11 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014, 11 с.
9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
11. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
12. . Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: практикум. . – М.: Издательский центр «Академия», 2014, 2016.
13. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
14. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. – М.: Хлебпродинформ»,2002

15. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. – М.: «Хлебпродинформ», 2004
16. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпродинформ», 1996
17. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: «Хлебпродинформ», 2006 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.
Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. – 10-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2008. – 296 с.
Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
«WorldSkills Russia» - Техническое описание Поварское дело; Список продуктов; Организация – Правила безопасности и санитарные нормы.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4-х частях. – М: Академия, 2014.
2. [Справочник повара: учебное пособие](#) /Васюкова А. Т.- ИТК «Дашков и К°», 2016 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

Дополнительная:

1. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М: Академия, 2014
2. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. – М: Академия, 2014
- 3 Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. – М:Академия, 2014
4. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь, ч. 1- 4. – М: Академия, 2016.
- 5 Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». – М: Академия, 2014
6. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь. – М: Академия, 2014
7. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. – М: Академия, 2014

Журналы: "Вопросы питания", "Гостиничное дело", "Современные проблемы сервиса и туризма", "Ресторанные ведомости", "Шеф-АРТ", «Отель»

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|--|
| <p>ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.</p> | <ul style="list-style-type: none"> -оценка годности традиционных видов овощей и грибов; -точность расчета потерь при механической кулинарной обработке овощей; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для обработки и нарезки различных групп овощей и грибов; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований и требований по безопасной эксплуатации оборудования при организации рабочего места и выполнении работ по производству кулинарной продукции; -обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и подготовке к хранению овощей и грибов; -правильность оценки качества обработанных и нарезанных овощей и грибов; обоснованный выбор посуды и условий хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов. | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике, экзамена (квалификационного) по модулю</p> |
| <p>ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> | <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога; -точность расчета количества сырья при замене яиц яичными продуктами, выхода каш и блюд из бобовых нужной консистенции; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований; -точность определения степени готовности кулинарной продукции; -правильность проведения бракеража готовой | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p> | |
| <p>ПК 3. Готовить основные супы и соусы.</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к супам и соусам;</p> <p>-точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления супов и соусов;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления супов с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения готовности супов и соусов;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых супов, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи супов и соусов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p> | |
| <p>ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p> | <p>-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-точность расчета потерь при механической кулинарной обработке рыбы;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>технологических операций и технологии обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильность проведения оценки качества обработанной рыбы и готовых полуфабрикатов из нее, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее; -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из рыбы; -точность расчета количества сырья; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления блюд из рыбы; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из рыбы с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований; -точность определения готовности блюд из рыбы; -правильность проведения бракеража готовых блюд из рыбы, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из рыбы; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами | |
| <p>ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p> | <ul style="list-style-type: none"> -обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов; -точность расчета выхода крупнокусковых полуфабрикатов из мяса; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-правильность проведения оценки качества готовых полуфабрикатов из мяса, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды и температурного режима для хранения обработанного мяса и полуфабрикатов из него;</p> <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения готовности блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых блюд из мяса и домашней птицы, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p> | |
| <p>ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике, экзамена (квалификационного) по модулю</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>-правильность проведения бракеража холодных блюд и закусок, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор режимов и условий хранения холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи холодных блюд и закусок;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p> | |
| <p>ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов (плоды, ягоды, желеобразующие вещества и др.) и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых сладких блюд и напитков;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления сладких блюд, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству простых сладких блюд и напитков;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>-точность определения степени готовности сладких блюд и напитков;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых сладких блюд, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовых сладких блюд, напитков;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи сладких блюд;</p> <p>-демонстрация умений сервировки и оформления сладких блюд и напитков;</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике, экзамена (квалификационного) по модулю</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | -демонстрация умений пользоваться технологическими картами; | |
| ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий. | <ul style="list-style-type: none"> -правильность последовательности выполнения технологических операций при подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий; -правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий; -умение органолептическим путем определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -правильность организации рабочего места при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий ; -правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий; -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению и оформлению при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий; | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике, экзамена (квалификационного) по модулю |
| ПК 9. Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него. | <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к дрожжевому тесту и изделий из него; -точность расчета количества сырья; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления соусов; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления соусов с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований; -точность определения готовности соусов; | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике, экзамена (квалификационного) по модулю |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>-правильность проведения бракеража готовых соусов, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для хранения и отпуска соусов, сервировки и подачи соусов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p> | |
| <p>ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия из него.</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к изделиям из бездрожжевого теста;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых изделий из бездрожжевого теста;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с технологией приготовления блюда и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места и выполнению работ по приготовлению изделий из бездрожжевого теста;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности изделий из бездрожжевого теста;</p> <p>- правильность проведения бракеража изделий из бездрожжевого теста, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи изделий из бездрожжевого теста;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами.</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике, экзамена (квалификационного) по модулю</p> |
| <p>ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к пирожным массового спроса;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых пирожных массового спроса;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике, экзамена (квалификационного)</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения степени готовности пирожных массового спроса;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения пирожных массового спроса;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p> | ого) по модулю |
| <p>ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к тортам массового спроса;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых тортов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения степени готовности тортов;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения тортов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике, экзамена (квалификационного) по модулю</p> |

Разработчик:

Колледж гостиничного сервиса МФ РМАТ

главный специалист по практикам колледжа,
Почетный работник СПО

Молокоедова Н.А

| | | |
|---|---|--|
| | <p>безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения степени готовности пирожных массового спроса;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения пирожных массового спроса;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p> | ого) по модулю |
| <p>ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.</p> | <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к тортам массового спроса;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых тортов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения степени готовности тортов;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения тортов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике, экзамена (квалификационного) по модулю</p> |

Разработчик:

Колледж гостиничного
сервиса МФ РМАТ

главный специалист по практикам колледжа,
Почетный работник СПО

 Молокоедова Н.А.

Рецензия

на рабочую программу учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» составлена в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденным Приказом Минобрнауки от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрированный в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., регистрационный N 33234) в части формирования профессиональных компетенций.

Содержание программы профессионального учебной практики соответствует квалификационным требованиям (трудовым функциям) профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), 4-й и 5-й уровни квалификации; профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940), 4-й и 5-й уровни квалификации.

В разделе «Паспорт программы учебной практики» приведены:

- место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы;
- цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения с перечнем формируемых профессиональных и общих компетенций;
- количество часов на освоение программы учебной практики;
- результаты освоения учебной практики в соответствии с формируемыми общими и профессиональными компетенциями.

В разделе «Результаты практики» прописаны виды деятельности, общие и профессиональные компетенции, которыми должен обладать повар, кондитер.

В разделе «Структура и содержание программы учебной практики» приведена таблица распределения объема часов на вид деятельности с перечнем видов работ по учебной практике.

В разделе «Условия организации проведения практик» перечислены требования к документации, необходимой для проведения практик, требования к материально-техническому обеспечению, дан перечень индивидуальных заданий и рекомендуемых информационных ресурсов, описаны общие требования к организации образовательного процесса, к кадровому обеспечению образовательного процесса.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» представлена таблица форм и методов контроля оценки результатов обучения – освоенных профессиональных и общих компетенций, соответствующих требованиям ФГОС, а также техническому описанию компетенции WorldSkillsRussia «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook».

Оценка рабочей программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (Повар; кондитер) позволяет сделать вывод о достаточно высоком уровне содержания подготовки специалистов по данному виду деятельности.

Рецензент:

Филин А.Н.,
Президент национальной гильдии шеф-поваров



Лист внесения изменений и дополнений в рабочую программу

| Дата внесения дополнения или изменения Протокол № | Номер страницы программы | Содержание дополнений/изменений | Основание для внесения дополнения/ изменения |
|--|--------------------------|---|---|
| № 1 от 30.08.2017 | Стр.29-30 | <p>Информационное обеспечение обучения: введение НОВЫХ нормативных документов ГОСТов №№ 3-5</p> <p>Техническое описание конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills),</p> | <p>Рекомендованные задания на отборочный чемпионат по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook»»</p> |

Председатель совета _____



Т.М. Табенкина