

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

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

2020 г.

Программа учебной и производственной практик по профессиональному модулю ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Ленкова Оксана Геннадьевна, мастер производственного обучения, высшая кв. категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

Содержание

1	Паспорт программы учебной и производственной практик	4
2	Учебная и производственная практики по профессиональным модулям	7
3	Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик	18
4	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной практик	19
5	Информационное обеспечение обучения	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и по программам подготовки специалистов среднего звена и основных видов деятельности (ВД):

ВД 03. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа учебной и производственной практики может быть использована в очной форме обучения для всех типов и видов образовательных учреждений реализующих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

на базе основного общего образования – 3 года 10 мес. обучения.

1.2. Цель учебной практики:

Формирование у обучающихся практических умений реализуемых в рамках профессионального модуля ППССЗ СПО.

Цель производственной практики:

Формирование у обучающихся практических умений, реализуемых в рамках профессионального модуля ППССЗ СПО.

1.3. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

производственная практика - дифференцированный зачет.

Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик

Всего 180 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ 03 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции учебная практика 108 часов; производственная практика 72 часа;

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)
557 Повар	Приготовление блюд,		

	напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; -приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	ВД 3.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. .	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.
	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров -обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; -организация работы бригады поваров; -контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров. Управление текущей деятельности основного производства организации питания -планирование процессов основного производства организации питания; -организация и координация процессов основного производства организации питания; -контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

2. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированность профессиональных и общих компетенции по ПМ 03. «Приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля раздел, тема	Кол-во часов	Код ПК	Наименование ПК	Виды работ	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной	108					
Раздел 1. Приготовление сложных горячих супов	30					оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных горячих супов; принимает организационные решения по процессам приготовления сложных горячей горячих супов
Тема 1.1.Приготовления щей, борщей	6	ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Приготовление блюда «Щи томленные с гречневыми блинами» Приготовление блюда «Щи боярские» Приготовление блюда «Щи из квашенной капусты «Уральские» Приготовление блюда « Щи из свежей капусты с грибами» Приготовление блюда «Щи из свежей капусты «Купеческие»» Приготовление блюда « Щи из свежей капусты с рыбой «Донские»» Приготовление блюда «Борщ московский» Приготовление блюда «Борщ украинский» Приготовление блюда «Борщ с фасолью» Приготовление блюда «Борщ с черносливом и грибами» Приготовление блюда «Борщ сибирский»	2, 3	проводит расчеты по формулам; пользуется безопасно производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих супов
Тема 1.2.Приготовления рассольников, солянок	6			Приготовление блюда «Рассольник –по росошански» Приготовление блюда «Рассольник московский» Приготовление блюда «Рассольник по-кубански» Приготовление блюда «Солянка сборная мясная» Приготовление блюда «Солянка по-казански » Приготовление блюда «Солянка из птицы или дичи » Приготовление блюда «Солянка грибная»	2, 3	выбирает различные способы и приемы приготовления сложных горячих супов
Тема 1.3.Приготовления супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями	6			Приготовление блюда «Суп картофельный с грибами» Приготовление блюда «Суп деревенский» Приготовление блюда «Суп картофельный с пельменями» Приготовление блюда «Суп из овощной с фасолью» Приготовление блюда «Суп гороховый»	2, 3	выбирает температурный режим при подаче и хранении сложных горячих супов оценивает качество и безопасность готовой продукции различными

				Приготовление блюда «Суп-Пити» Приготовление блюда «Суп перловый с грибами» Приготовление блюда «Суп лапша с помидорами по-казачьи»		способами;
Тема 1.4.Приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов	6			Приготовление блюда «Суп-крем из тыквы» Приготовление блюда «Суп –пюре из зеленого горошка» Приготовление блюда «Суп-пюре из круп» Приготовление блюда «Суп-пюре из свежих грибов» Приготовление блюда «Суп-пюре из печени» Приготовление блюда «Суп-пюре из птицы»	2, 3	
Тема 1.5.Приготовления супов молочных, холодных, сладких и национальных	6			Приготовление блюда «Суп молочный с тыквой и крупой» Приготовление блюда «Суп молочный овсяный с яйцом» Приготовление блюда «Суп молочный с картофельными клецками» Приготовление блюда «Борщ холодный рыбный» Приготовление блюда «Ботвинья» Приготовление блюда «Суп из свежих помидор» Приготовление блюда «Суп из клюквы и яблок» Приготовление блюда «Сладкий суп из черники с клецками» Приготовление блюда «Суп из плодов или ягод сушеных»	2, 3	
Раздел 2. Приготовление сложных горячих соусов	12	ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов			оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов
Тема 2.1.Приготовление соусов красных и белых на мясном и рыбном бульоне	6			Приготовление соуса «Соус красный с вином» Приготовление соуса «Соус луковый» Приготовление соуса «Соус красный с луком и огурцами» Приготовление соуса «Соус красный с луком и грибами» Приготовление соуса «Соус красный кисло - сладкий» Приготовление соуса «Соус красный с эстрагоном» Приготовление соуса «Соус белый с каперсами» Приготовление соуса «Соус томатный с грибами» Приготовление соуса «Соус белый с рассолом»	2, 3	принимает организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов проводит расчеты по формулам; пользуется безопасно производственным инвентарем
Тема 2.2.Приготовление соуса молочного, сметанного, яично-масляного	6			Приготовление соуса «Соус сметанный натуральный» Приготовление соуса «Соус сметанный с луком» Приготовление соуса «Соус сметанный с томатом и луком» Приготовление соуса «Соус сметанный с хреном» Приготовление соуса «сметано-масляного» Приготовление соуса «Соус молочный сладкий» Приготовление соуса «Соус на сливках» Приготовление соуса «Соус грибной кисло-сладкий» Приготовление соуса «Соус грибной с томатом» Приготовление соуса «Соус польский» Приготовление соуса «Соус голландский»	2, 3	и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов выбирает различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов выбирает температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов оценивает качество и

						безопасность готовой продукции различными способами;
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	24					оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
Тема 3.1. Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей	6	ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Приготовление блюда «Кукуруза отварная» Приготовление блюда «Овощи отварные» Приготовление блюда «Картофельное пюре со шкварками» Приготовление блюда «Цепелины из отварного картофеля» Приготовление блюда «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе» Приготовление блюда «Овощи, припущенные в молочном соусе» Приготовление блюда «Фасоль с морковью» Приготовление блюда «Капуста белокочанная с соусом.» Приготовление блюда «Каша из тыквы» Приготовление блюда «Брюссельская капуста с горчичным соусе» Приготовление блюда «пюре из шпината с яйцом»		принимает организационные решения по процессам приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра проводит расчеты по формулам; пользуется безопасно
Тема 3.2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	6			Приготовление блюда «Брокколи жареная» Приготовление блюда «Зелень фри» Приготовление блюда «Крокеты картофельные » Приготовление блюда «Капуста жареная» Приготовление блюда «Зразы картофельные» Приготовление блюда «Шницель из капусты» Приготовление блюда «Дранники» Приготовление блюда «Помидоры жареные»		производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра выбирает различные способы и приемы приготовления
Тема 3.3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	6			Приготовление блюда «Морковь, тушеная в сметанном соусе» Приготовление блюда «Капуста тушеная с яблоками» Приготовление блюда «Свекла тушеная в сметанном соусе» Приготовление блюда «Рагу овощное» Приготовление блюда «Морковь, тушеная с рисом и черносливом» Приготовление блюда «Солянка овощная » Приготовление блюда «Тыква запечённая с яйцом» Приготовление блюда «Котлеты овощные под молочным соусом» Приготовление блюда «Пудинг овощной» Приготовление блюда «Суфле из моркови »		сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра выбирает температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра оценивает качество и безопасность готовой продукции различными способами;

				Приготовление блюда «Баклажаны фаршированные овощами»		
Тема 3.4. Приготовление горячих блюд и гарниров из грибов и сыра	6			Приготовление блюда «Кнели картофельные с сыром» Приготовление блюда «Жульен из грибов» Приготовление блюда «Картофель, тушенный с грибами» Приготовление блюда «Грибы в соусе» Приготовление блюда «Грибы с картофелем » Приготовление блюда «Грибы с картофелем и помидорами»		
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	42					оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы
		ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	.		
Тема 4.1. Приготовление сложных горячих блюд из отварной, припущенной рыбы	6			Приготовление блюда «Рыба (филе) отварная» Приготовление блюда «Рыба (непластованная)отварная» Приготовление блюда «Рыба (семейства осетровых) отварная» Приготовление блюда «Рыба (семейства осетровых) припущенная» » Приготовление блюда «Рыба, припущенная с соусом белое вино» Приготовление блюда «Филе из рыбы фаршированное» Приготовление блюда «Судак или щука фаршированные» Приготовление блюда «Креветки с соусом»	3	принимает организационные решения по процессам приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы проводит расчеты по формулам;
Тема 4.2. Приготовление сложных горячих блюд из жареной, запеченной рыбы	6			Приготовление блюда Рыба (семейства осетровых) жареная» Приготовление блюда «Рыба жареная с гречневой кашей и сметанным соусом» Приготовление блюда Рыба (семейства осетровых) жареная звеньями» Приготовление блюда «Рыба жареная гриль» Приготовление блюда «рыба жареная с зеленым маслом» Приготовление блюда «Рыба запечённая в соусе красном с луком и грибами» Приготовление блюда «Солянка из рыбы на сковороде» Приготовление блюда «Креветки запечённые под сметанным и молочным соусом» Приготовление блюда «»	3	пользуется безопасно производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы выбирает различные способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из

Тема 4.3.Приготовление сложных горячих блюд из отварного мяса и мясных продуктов и жареного мяса крупным куском	6		Приготовление блюда «Баранина, козлятина отварные с овощами» Приготовление блюда «Окорок, рулет, корейка, грудинка отварные» Приготовление блюда «Сосиски, сардельки отварные» Приготовление блюда «Мясо, жареное крупными кусками» Приготовление блюда «Грудинка, фаршированная кашей» Приготовление блюда «Грудинка, фаршированная рисом и печенью» Приготовление блюда «Окорок жареный с помидорами или с луком»		рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы выбирает температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы оценивает качество и безопасность готовой продукции различными способами;
Тема 4.4.Приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками	6		Приготовление блюда «Бифштекс» Приготовление блюда «Филе с грибами и соусом» Приготовление блюда «Лангет» Приготовление блюда «Антрекот» Приготовление блюда «Шашлык из баранины, говядины или свинины» Приготовление блюда «Эскалоп с соусом» Приготовление блюда «Мясо жареное с соусом эстрагон» Приготовление блюда «Котлеты отбивные» Приготовление блюда «Ромштекс» Приготовление блюда «Шницель» Приготовление блюда «Печень жареная с жиром или луком» Приготовление блюда «почки жареные с соусе»	3	
Тема 4.5.Приготовление сложных горячих блюд из тушеного, запеченного мяса	6		Приготовление блюда «Мясо духовое» Приготовление блюда «Зразы отбивные» Приготовление блюда «Говядина тушеная с черносливом» Приготовление блюда «Мясо деликатесное» Приготовление блюда «Мясо шпигованное» Приготовление блюда «Рагу из свинины или баранины» Приготовление блюда «Печень тушеная в соусе» Приготовление блюда «Солянка сборная на сковороде» Приготовление блюда «Котлеты натуральные в соусе запечённые» Приготовление блюда «Говядина в луковом соусе запеченная» Приготовление блюда «Макаронник с мясом и субпродуктами»	3	

Тема 4.6.Приготовление сложных горячих блюд из натуральной рубки и котлетной массы и субпродуктов.	6			Приготовление блюда «Бифштекс рубленый с яйцом или луком» Приготовление блюда «Котлеты московские» Приготовление блюда «Котлеты натуральные рубленые» Приготовление блюда «Зразы рубленые» Приготовление блюда «Рулет с макаронами или яйцом» Приготовление блюда «Биточки паровые» Приготовление блюда «Кнели из говядины» Приготовление блюда «Пудинг из говядины» Приготовление блюда «Люля-кебаб» Приготовление блюда «Котлеты полтавские» Приготовление блюда «Оладьи из печени»	3	
Тема 4.7.Приготовление сложных горячих блюд из отварной, тушеной и жареной птицы	6			Приготовление блюда «Птица, дичь или кролик отварные с гарниром» Приготовление блюда «Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами» Приготовление блюда «Птица или кролик, тушеные в соусе» Приготовление блюда «Чахохбили» Приготовление блюда «Птица или кролик жареные с соусом томатным с грибами» Приготовление блюда «Птица или кролик по столичному» Приготовление блюда «Котлеты особые из кур» Приготовление блюда «Зразы из кур» Приготовление блюда «Суфле из кур» Приготовление блюда «Кнели из кур»	3	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля раздел, тема	Кол- во часов	Код ПК	Наименование ПК	Виды работ	Урове- нь освое- ния	Показатели освоения ПК
ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной	72					
Раздел 1. Приготовление сложных супов	6					оценивает органолептически
Приготовление рассольников, солянок Приготовление щей, борщей Приготовление картофельных супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	6	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов	Приготовление блюда «Пши из квашенной капусты «Уральские» Приготовление блюда « Пши из свежей капусты с грибами» Приготовление блюда « Пши из свежей капусты с рыбой «Донские»» Приготовление блюда «Борщ московский» Приготовление блюда «Борщ украинский» Приготовление блюда «Борщ сибирский» Приготовление супа « Солянка мясная сборная» Приготовление супа «Солянка домашняя» Приготовление супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» Приготовление супа «Суп картофельный с макаронными изделиями» Приготовление супа «Суп крестьянский» Приготовление супа «Окрошка мясная» Приготовление супа «Борщ холодный» Приготовление блюда «Суп-крем из тыквы» Приготовление блюда «Суп-пюре из круп» Приготовление блюда «Суп-пюре из свежих грибов» Приготовление блюда «Суп-пюре из птицы» Приготовление блюда «Суп деревенский» Приготовление блюда «Суп из овощной с фасолью» Приготовление блюда «Суп гороховый» Приготовление блюда «Суп перловый с грибами» Приготовление блюда «Суп лапша с помидорами по-казачьи» Приготовление блюда «Рассольник московский» Приготовление блюда «Рассольник по-кубански» Приготовление блюда «Солянка сборная мясная» Приготовление блюда «Солянка из птицы или дичи » Приготовление блюда «Солянка грибная»	2, 3	качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов принимает организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов проводит расчеты по формулам; пользуется безопасно производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов выбирает различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов
Приготовление молочных, сладких и холодных супов Приготовление супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов	6					
Раздел 2. Приготовление сложных горячих соусов	6	ПК3.2	Организовывать и проводить			

1.Приготовление соуса красного основного и соус белого основного 2.Приготовление молочных, сметанных и грибных соусов. 3.Приготовление простых холодных соусов	6		приготовление сложных горячих соусов	Приготовление соуса «Соус красный с вином» Приготовление соуса «Соус луковый» Приготовление соуса «Соус красный с луком и огурцами» Приготовление соуса «Соус красный с луком и грибами» Приготовление соуса «Соус красный кисло - сладкий» Приготовление соуса «Соус красный с эстрагоном» Приготовление соуса «Соус белый с каперсами» Приготовление соуса «Соус томатный с грибами» Приготовление соуса «Соус белый с рассолом» Приготовление соуса «Соус сметанный натуральный» Приготовление соуса «Соус сметанный с луком» Приготовление соуса «Соус сметанный с томатом и луком» Приготовление соуса «Соус сметанный с хреном» Приготовление соуса «сметано-масленного» Приготовление соуса «Соус молочный сладкий» Приготовление соуса «Соус на сливках» Приготовление соуса «Соус грибной кисло-сладкий» Приготовление соуса «Соус грибной с томатом» Приготовление соуса «Соус польский» Приготовление соуса «Соус голландский»	2, 3	выбирает температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов оценивает качество и безопасность готовой продукции различными способами;
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	12	ПК3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра			
Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	6			Приготовление блюда «Кукуруза отварная» Приготовление блюда «Овощи отварные» Приготовление блюда «Картофельное пюре со шкварками» Приготовление блюда «Цепелины из отварного картофеля» Приготовление блюда «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе» Приготовление блюда «Овощи, припущенные в молочном соусе» Приготовление блюда «Фасоль с морковью» Приготовление блюда «Капуста белокочанная с соусом.» Приготовление блюда «Каша из тыквы» Приготовление блюда «Брюссельская капуста с горчичном соусе» Приготовление блюда «пюре из шпината с яйцом» Приготовление блюда «Брокколи жареная» Приготовление блюда «Зелень фри» Приготовление блюда «Крокеты картофельные » Приготовление блюда «Капуста жареная» Приготовление блюда «Зразы картофельные» Приготовление блюда «Шницель из капусты» Приготовление блюда «Дранники» Приготовление блюда «Помидоры жареные»	2, 3	качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра принимает организационные решения по процессам приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра проводит расчеты по формулам; пользуется безопасно производственным инвентарем и технологическим

						оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
Приготовление горячих блюд и гарниров из грибов и сыра Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	6			Приготовление блюда «Морковь, тушеная в сметанном соусе» Приготовление блюда «Капуста тушеная с яблоками» Приготовление блюда «Свекла тушеная в сметанном соусе» Приготовление блюда «Рагу овощное» Приготовление блюда «Морковь, тушеная с рисом и черносливом» Приготовление блюда «Солянка овощная » Приготовление блюда «Тыква запечённая с яйцом» Приготовление блюда «Котлеты овощные под молочным соусом» Приготовление блюда «Пудинг овощной» Приготовление блюда «Суфле из моркови » Приготовление блюда «Баклажаны фаршированные овощами» Приготовление блюда «Кнели картофельные с сыром» Приготовление блюда «Жульен из грибов» Приготовление блюда «Картофель, тушенный с грибами» Приготовление блюда «Грибы в соусе» Приготовление блюда «Грибы с картофелем » Приготовление блюда «Грибы с картофелем и помидорами»	2, 3	выбирает различные способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра выбирает температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра оценивает качество и безопасность готовой продукции различными способами
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	42	ПК3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			
Приготовление сложных горячих блюд из отварной, припущенной рыбы	6			Приготовление блюда «Рыба (филе) отварная» Приготовление блюда «Рыба (непластованная)отварная» Приготовление блюда «Рыба (семейства осетровых) отварная» Приготовление блюда «Рыба (семейства осетровых) припущенная» » Приготовление блюда «Рыба, припущенная с соусом белое вино» Приготовление блюда «Филе из рыбы фаршированное» Приготовление блюда «Судак или щука фаршированные» Приготовление блюда «Креветки с соусом»	2, 3	качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
Приготовление сложных горячих блюд из жареной, запеченной рыбы	6			Приготовление блюда Рыба (семейства осетровых) жареная» Приготовление блюда «Рыба жареная с гречневой кашей и сметанным соусом» Приготовление блюда Рыба (семейства осетровых) жареная звеньями» Приготовление блюда «Рыба жареная гриль» Приготовление блюда «рыба жареная с зеленым маслом»		принимает организационные решения по процессам приготовления сложных горячих

			Приготовление блюда «Рыба запечённая в соусе красном с луком и грибами» Приготовление блюда «Солянка из рыбы на сковороде» Приготовление блюда «Креветки запечённые под сметанным и молочным соусом» Приготовление блюда «»		блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы
Приготовление сложных горячих блюд из отварного мяса и мясных продуктов и жареного мяса крупным куском	6		Приготовление блюда «Баранина, козлятина отварные с овощами» Приготовление блюда «Окорок, рулет, корейка, грудинка отварные» Приготовление блюда «Сосиски, сардельки отварные» Приготовление блюда «Мясо, жареное крупными кусками» Приготовление блюда «Грудинка, фаршированная кашей» Приготовление блюда «Грудинка, фаршированная рисом и печенью» Приготовление блюда «Окорок жареный с помидорами или с луком»		проводит расчеты по формулам; пользуется безопасно производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы
Приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками	6		Приготовление блюда «Бифштекс» Приготовление блюда «Филе с грибами и соусом» Приготовление блюда «Лангет» Приготовление блюда «Антрекот» Приготовление блюда «Шашлык из баранины, говядины или свинины» Приготовление блюда «Эскалоп с соусом» Приготовление блюда «Мясо жареное с соусом эстрагон» Приготовление блюда «Котлеты отбивные» Приготовление блюда «Ромштекс» Приготовление блюда «Шницель» Приготовление блюда «Печень жареная с жиром или луком» Приготовление блюда «почки жареные с соусом»	2, 3	выбирает различные способы и приемы приготовления
Приготовление сложных горячих блюд из тушеного, запеченного мяса	6		Приготовление блюда «Мясо духовое» Приготовление блюда «Зразы отбивные» Приготовление блюда «Говядина тушеная с черносливом» Приготовление блюда «Мясо деликатесное» Приготовление блюда «Мясо шпигованное» Приготовление блюда «Рагу из свинины или баранины» Приготовление блюда «Печень тушеная в соусе» Приготовление блюда «Солянка сборная на сковороде» Приготовление блюда «Котлеты натуральные в соусе запечённые» Приготовление блюда «Говядина в луковом соусе запеченная» Приготовление блюда «Макаронник с мясом и субпродуктами»	2, 3	сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы
Приготовление сложных горячих блюд из натуральной рубки и котлетной массы и субпродуктов.	6		Приготовление блюда «Бифштекс рубленый с яйцом или луком» Приготовление блюда «Котлеты московские» Приготовление блюда «Котлеты натуральные рубленые» Приготовление блюда «Зразы рубленые» Приготовление блюда «Рулет с макаронами или яйцом» Приготовление блюда «Биточки паровые» Приготовление блюда «Кнели из говядины» Приготовление блюда «Пудинг из говядины» Приготовление блюда «Люля-кебаб» Приготовление блюда «Котлеты полтавские» Приготовление блюда «Оладьи из печени»		выбирает температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы
					оценивает качество и безопасность готовой продукции различными способами;

Приготовление сложных горячих блюд из отварной, тушеной и жареной птицы				Приготовление блюда «Птица, дичь или кролик отварные с гарниром» Приготовление блюда «Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами» Приготовление блюда «Птица или кролик, тушеные в соусе» Приготовление блюда «Чахохбили» Приготовление блюда «Птица или кролик жареные с соусом томатным с грибами» Приготовление блюда «Птица или кролик по столичному» Приготовление блюда «Котлеты особые из кур» Приготовление блюда «Зразы из кур» Приготовление блюда «Суфле из кур» Приготовление блюда «Кнели из кур»		
---	--	--	--	---	--	--

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственных мастерских:

«Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебно-кулинарного цеха:

рабочее место мастера производственного обучения;

рабочие места студентов

Оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, шкаф для сыпучих продуктов и специй.

Тепловое оборудование: электрические плиты ПЭСМ -4Ш, жарочные шкафы ШЖЭ-2К, микроволновая печь, пароконвектомат, пароварка.

Весомизмерительное оборудование: весы электронные.

Холодильное оборудование: бытовой холодильник.

Механическое оборудование: электромясорубка, погружной блендер, бытовой блендер.

Наплитная посуда: кастрюли, сковороды, сотейники, противни.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочные доски, дуршлаги, шумовки, металлические и деревянные лопатки, тупки, разливательные ложки, терки, сита, поварские ножи, коренчатые ножи, желобковые ножи, ножи для очистки, ножи для нарезания помидоров, гофрированные ножи, фигурные выемки.

Столовая посуда: глубокие и мелкие тарелки, столовые приборы, соусники, сервиз столовый, сервиз кофейный, сервиз чайный, набор стаканов, набор фужеров.

Комплект учебно-методической документации: инструкции по технике безопасности, инструкционно-технологические карты, технологические карты

Наглядные пособия:

комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал, презентации по профессиональным модулям

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. По завершению практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы учебной и производственной практик, предоставившие полный пакет отчетных документов:

- Дневник практики
- Аттестационный лист
- Характеристика с предприятия
- Отчет по практике

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	

Формы и методы контроля оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умение

	Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение, собеседование, рефлексия, саморефлексия
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение за технологическим процессом при выполнении практических работ. Оценка за практическую работу.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных	Наблюдение за выходом из проблемных ситуаций при выполнении практических

	ситуациях и нести за них ответственность.	работ и коррекция допущенных ошибок.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение за эффективным поиском информации к выполнению практической работы.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за использованием информационных технологий в процессе обучения
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самооценка и самоанализ выполненных практических работ Наблюдение за своевременностью и качеством выполненных практических работ
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Применение новых приемов в приготовлении

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник. Издательский центр «Академия», 2016
2. Андросов В.П., Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб. пособие, Издательство: Академия, 2015 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2016
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов учебник. М. Издательский центр «Академия», 2017
5. Семиряшко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы, - М., Издательский центр «Академия», 2015
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, - М., Издательский центр «Академия», 2017
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2018

Учебные пособия

Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2016г.

Справочники

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания
Здобнов А.И. А.С.К. 2018

Дополнительные источники:

www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»

<http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»

www.pitportal.ru – Весь общепит России

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания