КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ОАПОУ «ДАТК»
_____ Т.Ф. Брусильцева
Приказ № 60 от «20 » февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:
Шалиманова Надежда Петровна, преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной практики **по ПМ.01**
рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК
специальностей естественнонаучного профиля
Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.
Председатель ПЦК _____ /И.Н.Силакова/

Рабочая программа учебной практики **по ПМ.01**
рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета _____ Т.Ф.Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и основных видов деятельности(ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающихся должен **уметь:**

ВД	Требования к умениям
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
	проводить расчеты по формулам;
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
	обеспечивать безопасность при охлаждении,

	замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:
всего – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ППССЗ СПО по видам деятельности (ВД) **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
У1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
У2	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
У3	проводить расчеты по формулам;
У4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
У5	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
				Вводный инструктаж	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	72	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Тема 1. Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	12
			Организовывать подготовку рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Тема 3. Характеристика, требования к качеству и безопасности рыбного сырья и нерыбных продуктов моря Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря для сложной кулинарной продукции	6
			Организовывать подготовку домашней птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для приготовления сложной кулинарной продукции	Тема 5. Характеристика, требования к качеству и безопасности домашней птицы, утиной и гусиной печения, дичи, кролика Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени, дичи, кролика для сложной кулинарной продукции	18
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
	ВСЕГО часов				36

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Вид работ: Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.				
Тема 1. Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Содержание			
	1	Организация рабочих мест, подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации, механическая кулинарная обработка и разделка мясного сырья для приготовления полуфабрикатов, проверка качества и безопасности мясного сырья.	6	3
	2	Организация рабочих мест, подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации, механическая кулинарная обработка и разделка домашней птицы для приготовления полуфабрикатов, проверка качества и безопасности домашней птицы.	6	
	3	Организация рабочих мест, подготовка оборудования для безопасной его	6	

		эксплуатации, для приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы, начинок для фарширования, проверка их качества и безопасности.		
Вид работ: Организовывать подготовку рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 3. Характеристика, требования к качеству и безопасности рыбного сырья и нерыбных продуктов моря Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря для сложной кулинарной продукции	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест, подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации, механическая кулинарная обработка и разделка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря для приготовления полуфабрикатов, проверка качества и безопасности рыбного сырья и нерыбных продуктов моря.		
Вид работ: Организовывать подготовку домашней птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для приготовления сложной кулинарной продукции				
Тема 5. Характеристика, требования к качеству и безопасности домашней	Содержание			
	1	Организация рабочих мест, подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации, механическая кулинарная обработка и разделка дичи, кролика		

птицы, утиной и гусиной печения, дичи, кролика		для приготовления полуфабрикатов, проверка качества и безопасности дичи и кролика.	6	3
Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени, дичи, кролика для сложной кулинарной продукции	2	Организация рабочих мест, подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации, механическая кулинарная обработка утиной и гусиной печени для приготовления полуфабрикатов, проверка качества и безопасности утиной и гусиной печени.	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				

Внутри каждого профессионального модуля указываются темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала в дидактических единицах. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками **).*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предлагает наличие Учебного кондитерского цеха.

Оснащение:

учебные аудитории.

1.Оборудование:

персональные компьютеры, принтеры

2. Средства обучения:

- комплект инструкционно-технологических карт по практическому обучению;
- сборник рецептур на кондитерские изделия

Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

№	Наименование	Количество
1	Весы настольные на 1 кг	2
2	Миксер	2
3	Блендер	2
4	Шкаф расстоечный	1
6	Микроволновая печь	1
7	Плиты электрическая профессиональная	1
8	Шкаф жарочный	1
9	2-х секционная моечная ванна	1
10	Стеллаж	1
11	Стол производственный	6
12	Шкаф для посуды-пенал	1
13	Шкаф для хранения сухих продуктов	1
	Инструмент, приспособления, инвентарь для лаборатории «Учеб-	
1	Тарелки	35
2	Доска разделочная	20
7	Лопатки металлические	16
8	Бак для пищевых отходов с крышкой	1
9	Ведро	2
10	Миски 1,5 л	20
11	Сковороды	10
15	Противопожарные средства	1
16	Плакаты на темы: Правила поведения студентов в лаборатории»,	2

4.2. Организация образовательного процесса

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.» проводится в учебном кондитерском цехе, с использованием современного оборудования.

Целесообразно, также, учебную практику по модулю проводить на базе организаций по профилю специальности

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	Текущий контроль и оценка результатов деятельности студентов в процессе освоения образовательной программы учебной практики Итоговый/письменный - Отчет по практике
принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	
проводить расчеты по формулам;	
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	
выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	
обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.	

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ОАПОУ «ДАТК»
_____Т.Ф. Брусильцева
Приказ № 60 от «20 » февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:
Шалиманова Надежда Петровна, преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной практики **по ПМ.02**
рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК
специальностей естественнонаучного профиля
Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.
Председатель ПЦК _____ /И.Н.Силакова/

Рабочая программа учебной практики **по ПМ.02**
рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета _____ Т.Ф.Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и основных видов деятельности(ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающихся должен **уметь:**

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

всего – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ППССЗ СПО по видам деятельности (ВД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
У1	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
У2	использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
У3	проводить расчеты по формулам;
У4	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
У5	выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
У6	выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
У7	оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	**2**	**3**		**4**	**5**
				Вводный инструктаж	
ПК 2.1-2.3 ПК 2.1 ПК 2.2	ПМ.02Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	36	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Тема 1. Технологический цикл производства продукции общественного питания Тема 2. Организация рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	12
			Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Тема 3. Организация рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции Тема 4.Технологический процесс приготовления канапе	6
			Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Тема 5. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы Тема 6. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции из мяса	12

ПК 2.3			Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Тема 7. Приготовление сложных холодных соусов. Тема 8. Организация рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
	ВСЕГО часов				36

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
ПМ.02Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
Вид работ: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
Тема 1. Технологический цикл производства продукции общественного питания Тема 2. Организация рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Содержание		6	3
	1	Ознакомление с организацией работы холодного цеха. Организация рабочих мест по приготовлению холодных соусов, канапе, сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. . Ознакомление с организацией контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов, методами контроля качества. Изучение температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов, в соответствии с санитарными нормами и правилами.		

Вид работ: Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.				
Тема 3. Организация рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции Тема 4.Технологический процесс приготовления канапе	Содержание			
	1	Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции и овладение навыками его безопасной эксплуатации.	6	3
	2	Ознакомление с организацией технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для производства канапе и лёгких холодных закусок. Приготовление канапе, гарниров для холодных блюд и закусок, мясного и рыбного желе с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления.	***6***	
Вид работ: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.				
Тема 5. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы Тема 6. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции из	Содержание			
	1	Ознакомление с организацией технологического процесса подготовки рыбы для сложных холодных блюд. .Приготовление и оформление холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов, закусок из сельди, рыбного ассорти, маринованных сложных холодных закусок с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления.	6	3
	2	Ознакомление с организацией технологического процесса подготовки мяса для сложных холодных блюд.	6	

мяса		Приготовление и оформление холодных закусок из мясных гастрономических продуктов, мясного ассорти, закусок из отварного и жареного мяса и субпродуктов с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления. Ознакомление с технологическим процессом приготовления заправок и соусов для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Приготовление маринованных сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов (карпаччо, тартар) с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления. .Ознакомление с организацией технологического процесса подготовки птицы для сложных холодных блюд. Приготовление маринованных холодных закусок из птицы, утиной гусиной печени, заливных из птицы с использованием различных технологий, методов сервировки и оформления		
Вид работ: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.				
Тема 7. Приготовление сложных холодных соусов. Тема 8. Организация рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Содержание		*6*	
	1	Ознакомление с технологическим процессом приготовления заправок и соусов для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предлагает наличие Учебного кулинарного цеха.

Оснащение:

учебные аудитории.

1.Оборудование:

персональные компьютеры, принтеры

2. Средства обучения:

- комплект инструкционно-технологических карт по практическому обучению;
- сборник рецептур на кондитерские изделия

Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

№	Наименование	Количество
1	Весы настольные на 1 кг	2
2	Миксер	2
3	Блендер	2
4	Шкаф расстоечный	1
6	Микроволновая печь	1
7	Плиты электрическая профессиональная	1
8	Шкаф жарочный	1
9	2-х секционная моечная ванна	1
10	Стеллаж	1
11	Стол производственный	6
12	Шкаф для посуды-пенал	1
13	Шкаф для хранения сухих продуктов	1
	Инструмент, приспособления, инвентарь для лаборатории «Учеб-	
1	Тарелки	35
2	Доска разделочная	20
7	Лопатки металлические	16
8	Бак для пищевых отходов с крышкой	1
9	Ведро	2
10	Миски 1,5 л	20
11	Сковороды	10
15	Противопожарные средства	1
16	Плакаты на темы: Правила поведения студентов в лаборатории»,	2

4.2. Организация образовательного процесса

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» проводится в учебном кондитерском цехе, с использованием современного оборудования.

Целесообразно, также, учебную практику по модулю проводить на базе организаций по профилю специальности

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Текущий контроль и оценка результатов деятельности студентов в процессе освоения образовательной программы учебной практики Итоговый/письменный - Отчет по практике
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	
У1органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	
У2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	
У3 проводить расчеты по формулам;	
У4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	
У5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	
У6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	
У7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;	

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ОАПОУ «ДАТК»
_____ Т.Ф. Брусильцева
Приказ № 60 от «20» февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:
Шалиманова Надежда Петровна, преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной практики **по ПМ.03**
рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК
специальностей естественнонаучного профиля
Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.
Председатель ПЦК _____ /И.Н.Силакова/

Рабочая программа учебной практики **по ПМ.03**
рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета _____ Т.Ф.Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и основных видов деятельности (ВД):

Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающихся должен **уметь:**

ВД	Требования к умениям
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции . .	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – 108 часов,

в том числе:

В рамках освоения ПМ.03 - 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности (ВД): Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
$У_1$	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
$У_2$	- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
$У_3$	- проводить расчеты по формулам;
$У_4$	- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
$У_5$	- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
$У_6$	- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
$У_7$	- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	**2**	**3**		**4**	**5**
	ПМ.03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	**108**			
	Тема 1.1. Технология приготовления сложных супов.	**30**	**Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества.** -Суп-пюре из, птицы №128 -Крем-суп из лесных грибов №249 **-Суп-пюре из помидоров** **-Крем-суп из кукурузы с креветками**	**Отработка приемов приготовления и оформления сложных пюреобразных супов.**	**6**

			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Бульон из курицы прозрачный №254 -Клецки из кур с шампиньонами №263 -Гренки запеченные №1067,1069 -Бульон рыбный с фрикадельками №266 **-Ньоки картофельные(фирменный)** **-Суп луковый (французский)** **-Морской сборный суп(Италия)**	**Технология и режимы приготовления прозрачных и национальных супов**	**6**
	Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих соусов.	**18**			
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Соус голландский со сливками(муслин)№811 -Соус тар-тар №822 -Соус черносмородиновый №415 **-Соус “Винегрет” или “Равилот” фирменный** **-Соус вишневый №413**	**Технология и режимы приготовления сложных соусов для овощных блюд, салатов, закусок, сладких блюд**	**6**
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление,	**Технология и режимы приготовления сложных соусов для рыбных блюд, блюд из мяса и птицы**	**6**

			органолептическая оценка качества. -Соус красный охотничий с луком и грибами №765 **-Соус “шатобриан” с грибами и эстрагоном** **-Соус белый с яйцом (сюпрем)**		
	Тема 1.3. Технология приготовления сложных горячих блюд из сыра.	**6**	**Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества.**		
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Равиоли с сыром и зеленью **-Шарики из курицы с сыром (моцарелла)** **-Кабачково-сырные оладьи с яблочным соусом** **-Блины с сыром(фирменное)**	**Приготовление блюд из сыра**	**6**
	Тема 1.4. Технология приготовления сложных блюд из жареных, припущенных, тушеных и запеченных овощей и грибов.	**24**			
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества.	**Приготовление сложных блюд из жареных, припущенных, тушеных и запеченных овощей и грибов.**	**6**

			-Овощи припущенные в молочном или сметанном соусе№314 **-Запеканка из баклажанов(капусты) с овощным фаршем с соусом тар-тар** **-Мельфей из баклажанов** **-Грибные котлеты с белой фасолью**		
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Свекла фаршированная овощами под соусом№371 **-“Горшочки” из кабачков, фаршированные грибной икрой с помидорным “песто”** **-Авокадо, запеченное с помидорами, курицей, ананасами, сыром и майонезом (фирменное)** **-Шляпки грибов фаршированные с сырным муссом**	**Приготовление сложных блюд из фаршированных овощей и грибов**	**6**
	Тема 1.5. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.	**12**			
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества.	**Приготовление сложных рыбных блюд из отварной, припущенной и жаренной рыбы**	**6**

			-Филе из рыбы, фаршированное №483,гарнир №700,соус№782 -Рыба жаренная с зеленым маслом №496,гарнир №695,соус№792 **-Паровая рыба с имбирем(фирменное)**		
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Рыба запеченная по-московски №505 **-Судак с овощами** **-Лосось, запеченный с рукколой и фисташками** **-Форель, запеченная в луке-порее**	**Приготовление сложных запеченных рыбных блюд**	**6**
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Раки в пиве №531 **-Рагу из кальмаров с овощами** **-Розе же “паэлья” из морепродуктов** **-Мидии в сметанном соусе на подушке из картофеля “пай”**	**Приготовление сложных горячих блюд из ракообразных и морепродуктов**	**6**
	Тема 1.6. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса, субпродуктов	**18**			
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление,	**Приготовление горячих сложных блюд из отварного, жареного мяса, субпродуктов**	**6**

			органолептическая оценка качества. -Котлеты натуральные, паровые№541,гарнир №700,соус №779 -Окорок жареный с помидорами или луком №566,гарнир №720 **-Печень шпигованная салом и чесноком, жаренная с луком №1118**		
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Мясо духовое №588 -Азу по-татарски №596 -Мясо деликатесное №603,гарнир №729, соус №798 **-Печень, тушенная в соусе №592, гарнир: яблоки печеные, рис отварной**	**Приготовление горячих сложных блюд из тушеного мяса, субпродуктов**	**6**
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Язык запеченный с картофелем в соусе №632, соус №762 -Котлеты натуральные в соусе запеченные №631 **-Мясо, запеченное в фольге с маринованными фруктами**	**Приготовление горячих сложных блюд из запеченного мяса, субпродуктов**	**6**
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка	**Приготовление горячих сложных блюд из мяса фаршированного и из кнельной массы**	**6**

			качества. -Грудинка фаршированная №544 -Кнели из говядины №623, гарнир №705, соус №734 -Пудинг из говядины №624, гарнир №700		
	Тема 1.7. **Организация процесса приготовления горячих сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи**	**6**			
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Птица под паровым соусом с грибами и рисом, гарнир №683, соус №779 -Котлеты натуральные под паровым соусом №640,гренки №1041, гарнир №700, соус №780 -Птица или дичь в соусе красном с эстрагоном №639,гарнир №694, соус №770	**Приготовление горячих сложных блюд из отварной птицы**	**6**
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Котлеты по-киевски №659,нарнир №697 -Птица жаренная целиком №651 **-Куриное филе маринованное, в апельсиновом соке с соевым**	**Приготовление горячих сложных блюд из жареной птицы**	**6**

			соусом и имбирем		
			Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Гусь, утка по домашнему № 648, гарнир №722 -Суфле из кур №675, гарнир №704 **-Рулетики из кур (фирменное)**	**Приготовление запеченных блюд из птицы и кнельной массы**	**6**
			Разработка приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Рагу из субпродуктов №642 **-Перепелка фаршированная в тесте** **-Дичь, жаренная в сметанном соусе**	**Приготовление горячих сложных блюд из дичи и субпродуктов**	**6**
	Всего часов	**108**			**108**

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
ПМ.03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		108	3
Виды работ: **Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества.** -Суп-пюре из, птицы №128; крем-суп из лесных грибов №249; **суп-пюре из помидоров; крем-суп из кукурузы с креветками;** бульон из курицы прозрачный №254; клецки из кур с шампиньонами №263; гренки запеченные №1067,1069; бульон рыбный с фрикадельками №266; **ньоки картофельные(фирменный); уп луковый (французский); морской сборный суп(Италия);** соус голландский со сливками(муслин)№811; соус тар-тар №822; соус черносмородиновый №415; **соус “Винегрет” или “Равилот” фирменный; соус вишневый №413;** соус красный охотничий с луком и грибами №765; **соус “шатобриан” с грибами и эстрагоном; соус белый с яйцом (сюпрем);** равиоли с сыром и зеленью; **шарики из курицы с сыром(моцарелла); кабачково-сырные оладьи с яблочным соусом; блины с сыром(фирменное);** овощи припущенные в молочном или сметанном соусе№314; **запеканка из баклажанов(капусты) с овощным фаршем с соусом тар-тар; мельфей из баклажанов** **грибные котлеты с белой фасолью;** свекла фаршированная овощами под соусом№371; **“горшочки” из кабачков,фаршированные грибной икрой с помидорным “песто”; авокадо,запеченное с помидорами,курицей,ананасами,сыром и маойнезом(фирменное); шляпки грибов фаршированные с сырным муссом;** филе из рыбы,фаршированное №483,гарнир №700,соус№782; рыба жаренная с зеленым маслом №496,гарнир №695,соус№792; **паровая рыба с имбирем(фирменное);** рыба запеченная по-московски №505; **судак с овощами; лосось, запеченный с рукколой и фисташками; форель, запеченная в луке-порее ;** раки в пиве №531; **рагу из кальмаров с овощами; розе же “паэлья” из морепродуктов ; мидии в сметанном соусе на подушке из картофеля “пай”;** котлеты натуральные, паровые№541,гарнир №700,соус №779; окорок жареный с помидорами или луком №566,гарнир №720; **печень шпигованная салом и чесноком, жаренная с луком №1118;** мясо духовое №588; азу по-татарски №596; мясо деликатесное №603,гарнир №729, соус №798; **печень, тушенная в соусе №592, гарнир: яблоки печеные,рис отварной;** язык запеченный с картофелем в соусе №632, соус №762;		

котлеты натуральные в соусе запеченные №631;**мясо, запеченное в фольге с маринованными фруктами;** грудинка фаршированная №544; кнели из говядины №623, гарнир №705, соус №734; пудинг из говядины №624, гарнир №700; птица под паровым соусом с грибами и рисом, гарнир №683, соус №779; котлеты натуральные под паровым соусом №640,гренки №1041, гарнир №700, соус №780; птица или дичь в соусе красном с эстрагоном №639,гарнир №694, соус №770; котлеты по-киевски №659,нарнир №697; птица жаренная целиком №651; **куриное филе маринованное, в апельсиновом соке с соевым соусом и имбирем:** гусь, утка по домашнему № 648, гарнир №722; суфле из кур №675, гарнир №704; **рулетики из кур (фирменное);** рагу из субпродуктов №642 **перепелка фаршированная в тесте; дичь, жаренная в сметанном соусе .**				
Тема 1.1. **Технология приготовления сложных супов.**	Содержание			
	1	**Отработка приемов приготовления и оформления сложных пюреобразных супов.**		
	2	**Технология и режимы приготовления прозрачных и национальных супов**		
Тема 1.2. **Технология приготовления сложных горячих соусов.**	Содержание			
	1	**Технология и режимы приготовления сложных соусов для овощных блюд, салатов, закусок, сладких блюд**		
	2	**Технология и режимы приготовления сложных соусов для рыбных блюд, блюд из мяса и птицы**		
Тема 1.3. **Технология приготовления сложных горячих блюд из сыра.**	Содержание			
	1	**Приготовление блюд из сыра**		
Тема 1.4. **Технология приготовления сложных блюд из жареных, припущенных, тушеных и запеченных овощей и грибов.**	Содержание			
	1	**Приготовление сложных блюд из жареных, припущенных, тушеных и запеченных овощей и грибов.**		
	2	**Приготовление сложных блюд из фаршированных овощей и грибов**		
Тема 1.5. **Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.**	Содержание			
	1	**Приготовление сложных рыбных блюд из отварной, припущенной и жаренной рыбы**		
	2	**Приготовление сложных запеченных рыбных блюд**		
	3	**Приготовление сложных горячих блюд из ракообразных и морепродуктов**		

Тема 1.6. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса, субпродуктов	Содержание			
	1	**Приготовление горячих сложных блюд из отварного, жареного мяса, субпродуктов**		
	2	**Приготовление горячих сложных блюд из тушеного мяса, субпродуктов**		
	3	**Приготовление горячих сложных блюд из запеченного мяса, субпродуктов**		
	4	**Приготовление горячих сложных блюд из мяса фаршированного и из кнельной массы**		
Тема 1.7. Организация процесса приготовления горячих сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи	Содержание			
	1	**Приготовление горячих сложных блюд из отварной птицы**		
	2	**Приготовление горячих сложных блюд из жареной птицы**		
	3	**Приготовление запеченных блюд из птицы и кнельной массы**		
	4	**Приготовление горячих сложных блюд из дичи и субпродуктов**		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

учебного кулинарного и кондитерского цеха.

Оснащение:

учебного кулинарного и кондитерского цеха

1.Оборудование:

универсальный привод ПУ-0,6, плита электрическая ПЭСМ-4ШБ, сковорода электрическая, фритюрница электрическая, жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К, мармит электрический, холодильное оборудование, универсальный привод с комплектом сменных механизмов.

2. Инструменты и приспособления:

разделочные доски О.С., О.В., ножи О.С., О. В., лопаточка;

Посуда: сковорода, сковорода порционная, противни, шумовки, тарелки мелкие столовые, производственные столы, комплекты производственных ножей, приспособления и инструменты, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы блюд и изделий,

3. Средства обучения:

Мультимедийный проектор, ноутбук, электронные энциклопедии кулинарной и кондитерской продукции, Сборники рецептур.

4.2. Организация образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла концентрированно.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд: Повар- 5-6 разряда, кондитер-4-5 разряда, что на 1 разряд выше, чем предусматривает ФГОС, среднее профессиональное образование по профилю

профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме диф. зачета.

Результаты обучения **(освоенные умения в рамках ВД)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	Дифференцированный зачёт по учебной практике.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ОАПОУ «ДАТК»
_____ Т.Ф. Брусильцева
Приказ № 60 от «20 » февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:
Шалиманова Надежда Петровна, преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной практики **по ПМ.04**
рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК
специальностей естественнонаучного профиля
Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.
Председатель ПЦК _____ /И.Н.Силакова/

Рабочая программа учебной практики **по ПМ.04**
рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета _____ Т.Ф.Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и основных видов деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающихся должен **уметь:**

ВД	Требования к умениям
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. организации	органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
	выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
	определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
	применять коммуникативные умения;
	выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
	выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
	определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,мелкоштучных кондитерских изделий;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:
всего – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам деятельности (ВД), Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
У1	органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
У2	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
У3	выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
У4	определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
У5	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
У6	применять коммуникативные умения;
У7	выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
У8	выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
У9	определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
У10	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
				Вводный инструктаж	1
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	72	Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Тема 1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	18
			Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Тема 2. Технология приготовления бездрожжевого теста	18
			Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Тема 3. Технологический процесс при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий	18
			Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	Тема 4. Ассортимент и приготовление отделочных полуфабрикатов	6
				Тема 5. Оформление кондитерских изделий	12
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
	ВСЕГО часов				72

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.				
Вид работ : Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изде-лий и праздничного хлеба.				
Тема 1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Содержание		18	3
	1	Технология приготовления дрожжевого теста	6	
	2	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	12	
Вид работ: Организация и проведение приготовления слож-ных мучных кондитер-ских изделий и празд-ничных тортов.				
Тема 2. Технология приготовления бездрожжевого	Содержание		18	
	1	Технология приготовления бисквитного теста		

теста	2 **3**	Технология приготовления песочного теста Технология приготовления слоеного теста	6 6 6	3
Вид работ: Организация и проведение приготовления мелко-штучных кондитерских изделий.				
Тема3. Технологический процесс при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		18	3
	1	Приготовление бисквитных пирожных Приготовление песочных пирожных	6	
	2	Приготовление слоенных пирожных Приготовление воздушных пирожных	6	
	3	Приготовление заварных пирожных Приготовление десертных пирожных и кексов	6	
Вид работ: Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, ис-пользование их в оформлении.				
Тема 4.Ассортимент и приготовление отделочных полуфабрикатов	Содержание		6	3
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов		
Тема 5. Оформление кондитерских изделий	Содержание		12	3
	1	Оформление кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предлагает наличие Учебного кондитерского цеха.

Оснащение:

учебные аудитории.

1.Оборудование:

персональные компьютеры, принтеры

2. Средства обучения:

- комплект инструкционно-технологических карт по практическому обучению;
- сборник рецептур на кондитерские изделия

Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

№	Наименование	Количество
1	Весы настольные на 1 кг	2
2	Миксер	2
3	Блендер	2
4	Шкаф расстоечный	1
6	Микроволновая печь	1
7	Плиты электрическая профессиональная	1
8	Шкаф жарочный	1
9	2-х секционная моечная ванна	1
10	Стеллаж	1
11	Стол производственный	6
12	Шкаф для посуды-пенал	1
13	Шкаф для хранения сухих продуктов	1
	Инструмент, приспособления, инвентарь для лаборатории «Учеб-	
1	Скалки для теста разные	5
2	Доска разделочная	20
3	Формочки для тарталетниц	4
4	Кондитерский мешок	4
5	Формы для кондитерских изделий	4
6	Формы для печенья	1 комплект
7	Лопатки металлические	16
8	Бак для пищевых отходов с крышкой	1
9	Ведро	2
10	Миски 1,5 л	20
11	Сковороды	10
14	Силиконовые формы	по темам про-
15	Противопожарные средства	1
16	Плакаты на темы: Правила поведения студентов в лаборатории»,	2

4.2. Организация образовательного процесса

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.» проводится в учебном кондитерском цехе, с использованием современного оборудования.

Целесообразно, также, учебную практику по модулю проводить на базе организаций по профилю специальности

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
У1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;	*Контроль за выполнение учебной практики Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета*
У2 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	
У3 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
У4 определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
У5 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	
У6 применять коммуникативные умения;	
У7 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	
У8 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;	
У9 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;	
У10 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ОАПОУ «ДАТК»
_____ Т.Ф. Брусильцева
Приказ № 60 от «20 » февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:
Шалиманова Надежда Петровна, преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной практики **по ПМ.07**
рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК
специальностей естественнонаучного профиля
Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.
Председатель ПЦК _____ /И.Н.Силакова/

Рабочая программа учебной практики **по ПМ.07**
рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета _____ Т.Ф.Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** для профессиональной образовательной организации и образовательной организации высшего образования, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки специалистов среднего звена по данной специальности, на территории Российской Федерации (далее - образовательная организация), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающихся должен **уметь:**

ВД	Требования к умениям
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
	Определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам, напиткам, кондитерским мучным и хлебобулочным изделиям
	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, напитков
	Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков
	Оценивать качество готовых блюд
	Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов

	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов
	Обрабатывать различными методами овощи и грибы
	Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов
	Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы Проверять органолептическим способом качество зерновых молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара
	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам
	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов
	Оценивать качество готовых блюд
	Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов
	Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.
	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.
	Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
	Оценивать качество готовых блюд из рыбы.
	Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы
	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
	Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы
	Оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы
	Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов
	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок
	Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок
	Оценивать качество холодных блюд и закусок
	Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
	Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков

	Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам
	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков
	Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков
	Проводить бракераж
	Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков, температуру подачи
	Оценивать качество сладких блюд и напитков;
	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
	Проверять органолептическим способом качество основных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных изделий и дополнительных ингредиентов;
	Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным изделиям;
	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;
	Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных изделий
	Оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных изделий;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего –288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД), **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
У1	Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
У2	Определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам, напиткам, кондитерским мучным и хлебобулочным изделиям
У3	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, напитков
У4	Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков
У5	Оценивать качество готовых блюд
У6	Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов
У7	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов
У8	Обрабатывать различными методами овощи и грибы
У9	Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов
У10	Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы Проверять органолептическим способом качество зерновых молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара
У11	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
У12	Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам

У13	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов
У14	Оценивать качество готовых блюд
У15	Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов
У16	Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.
У17	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.
У18	Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
У19	Оценивать качество готовых блюд из рыбы.
У20	Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы
У21	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
У22	Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы
У23	Оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы
У24	Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов
У25	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок
У26	Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок
У27	Оценивать качество холодных блюд и закусок
У28	Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
У29	Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков
У30	Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам
У31	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков
У32	Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков

У33	Проводить бракераж
У34	Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков, температуру подачи
У35	Оценивать качество сладких блюд и напитков;
У36	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
У37	Проверять органолептическим способом качество основных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных изделий и дополнительных ингредиентов;
У38	Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным изделиям;
У39	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;
У40	Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных изделий
У41	Оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных изделий;

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	**2**	**3**		**4**	**5**
				Вводный инструктаж	
ПМ 07	ПМ 07. **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	30	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	Тема 1. Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов и технология приготовления блюд из них.	6
				Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей	6
				Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей	6
				Тема 4.Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	6
				Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	6
		18	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц**	Тема 6. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы	6
				Тема 7. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	6
				Тема 8. Приготовление и оформление простых блюд из яиц, творога, теста с фаршем.	6
		18	**Приготовление супов и соусов**	Тема 9. Приготовление бульонов и отваров, основных заправочных супов.	6
				Тема 10. Приготовление сладких, холодных и молочных супов	6
				Тема 11. Приготовление соусов, заправок, маринадов	6

		60	**Приготовление блюд из рыбы**	Тема 12.Механическая и кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания	6
				Тема 13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки	6
				Тема 14. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения и запекания	6
				Тема 15. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления котлетной массы	6
				Тема 16. Приготовление блюд из рыбы отварной Тема 17.Приготовление блюд из рыбы припущенной	6 6
				Тема 18.Приготовление блюд из рыбы жареной	6
				Тема 19.Приготовление блюд из рыбы запеченной	6
				Тема 20.Приготовление блюд из котлетной рыбной массы	6
				Тема 21. Приготовление блюд из морепродуктов	6
		60	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	Тема 22.Механическая и кулинарная обработка мяса Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для варки, жарки и тушения.	6
				Тема 23.Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из них.	6
				Тема 24.Механическая и кулинарная обработка птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для варки, жарки и тушения.	6
				Тема 25.Приготовление рубленной и котлетной массы из мяса и п/ф из них.	6
				Тема 26.Приготовление и оформление простых блюд из отварного и жареного мяса.	6
				Тема 27 Приготовление и оформление простых блюд из котлетной и рубленной массы	6
				Тема 28. Приготовление и оформление простых блюд из мяса тушенного и запеченного	6
				Тема 29 Приготовление и оформление простых блюд из	6

				субпродуктов	
				Тема 30. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	6
				Тема 31. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной и рубленной массы из мяса домашней птицы	6
		36	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	Тема 32. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд и закусок.	6
				Тема 33. Приготовление бутербродов: открытых и закрытых (сэндвичей)	6
				Тема 34.Приготовление бутербродов: закусочных (канапе)	6
				Тема 35.Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	6
				Тема 36.Приготовление салатов.	6
				Тема 37. Приготовление холодных блюд и закусок	6
		30	**Приготовление сладких блюд и напитков**	Тема 38. Приготовление компотов и киселей.	6
				Тема 39. Приготовление муссов и бамбуков.	6
				Тема 40. Приготовление блюд: гренки, шарлотка с яблоками.	6
				Тема 41. Приготовление чая холодного, кофе-гляссе, хлебного кваса.	6
				Тема 42. Приготовление кофе по-восточному, кофе черный, чай с лимоном, какао с молоком, горячий шоколад.	6
		36	**Приготовление блюд для лечебного и школьного питания**	Тема 43 Приготовление холодных диетических блюд	6
				Тема 44 Приготовление диетических супов	6
				Тема 45 Приготовление диетических вторых горячих блюд	6
				Тема 46 Приготовление диетических сладких блюд	6
				Тема 47 Приготовление диетических напитков	6
				Тема 48 Приготовление блюд для школьной столовой	6
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
	ВСЕГО часов				288

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**				
Вид работ: **Приготовление блюд из овощей и грибов**			**30**	
Тема 1. Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов и технология приготовления блюд из них.	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в овощном цехе. Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов. Отработка приемов шинковки и нарезки овощей. Подготовка нарезанных овощей для кулинарного использования . Кулинарное использование. Приготовление блюд: картофель жаренный, капуста тушенная, голубцы овощные		
Тема 2 Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей	1	Организация рабочих мест в овощном цехе. Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов. Отработка приемов шинковки и нарезки овощей. Подготовка нарезанных овощей для кулинарного использования . Кулинарное использование. Приготовление блюд: картофель отварной, пюре из моркови или свеклы	6	3
Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей	1	Организация рабочих мест в овощном цехе. Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов. Отработка приемов шинковки и нарезки овощей. Подготовка нарезанных овощей для кулинарного использования . Кулинарное использование. Приготовление блюд: овощи припущенные в молочном соусе	6	3
Тема 4. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	1	Организация рабочих мест в овощном цехе. Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов. Отработка приемов шинковки и нарезки овощей. Подготовка нарезанных овощей для кулинарного использования . Кулинарное использование. Приготовление блюд: кабачки жареные, котлеты морковные	6	3

Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	1	Организация рабочих мест в овощном цехе. Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов. Отработка приемов шинковки и нарезки овощей. Подготовка нарезанных овощей для кулинарного использования . Кулинарное использование. Приготовление блюд: рагу из овощей, рулет картофельный	6	3
Вид работ: **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**			**18**	
Тема 6. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Последовательность выполнения технологических операций приготовлении каш различной консистенции и блюд из вязких каш. Качественная оценка, оформление и отпуск. Приготовление блюд: каша рисовая, котлеты манные, бобовые с жиром и луком		
Тема 7. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из макаронных изделий. Качественная оценка, оформление и отпуск Приготовление блюд: макароны с сыром, томатом и овощами		
Тема 8. Приготовление и оформление простых блюд из яиц, творога, теста с фаршем.	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Приготовление блюд: вареники с творогом, пельмени с мясным фаршем, блинчики с яблоком		
Вид работ: **Приготовление супов и соусов**			**18**	
Тема 9. Приготовление бульонов и отваров, основных заправочных	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с		

супов.		оборудованием. Сформировать практические навыки по приготовлению бульонов и отваров. Приготовление блюд: борщ украинский, суп лапша домашняя, суп пюре	6	3
Тема 10. Приготовление сладких, холодных и молочных супов	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Приготовление блюд: окрошка, суп молочный с макаронными изделиями, сладкий суп		
Тема 11. Приготовление соусов, заправок, маринадов	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Сформировать практические навыки по приготовлению Приготовление соусов: польский, маринад овощной с томатом, соус яблочный		
Вид работ: **Приготовление блюд из рыбы**			**60**	
Тема 12. Механическая и кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс варки и припускания. Оформление и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление п/ф :рыба отварная и припущенная		
Тема 13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс жарки. Оформление и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление п/ф :рыба жареная		
Тема 14. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения и запекания	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс тушения и запекания. Оформление и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление п/ф :рыба тушенная и запеченная		

Тема 15. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления котлетной массы.	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс приготовления котлетной массы. Оформление и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление п/ф :рыбные котлеты, фрикадельки в томатном соусе		
Тема 16 Приготовление блюд из рыбы отварной	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс варки. Оформление и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление п/ф :минтай отварной	6	3
Тема 17. Приготовление блюд из рыбы припущенной	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс припускания. Оформление и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление п/ф :рыба припущенная с соусом белым с рассолом	6	3
Тема 18 Приготовление блюд из рыбы жареной	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс жарки. Оформление и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление п/ф :рыба жареная с луком по-ленинградски	6	3
Тема 19 Приготовление блюд из рыбы запеченной	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс запекания. Оформление и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление п/ф :рыба запеченная в сметанном соусе	6	3
Тема 20. Приготовление блюд из котлетной рыбной массы	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс приготовления котлетной массы. Оформление и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление п/ф :тельное (зразы) из рыбы	6	3
Тема 21 Приготовление блюд из морепродуктов	1	Организация рабочих мест в горячем цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс приготовления морепродуктов. Оформление и правила подачи блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и	6	3

		сроки хранения. Приготовление п/ф :кальмары в томатном соусе		
Вид работ: **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**			**60**	
Тема 22.Механическая и кулинарная обработка мяса Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для варки, жарки и тушения.	Содержание		6	3
	1	Механическая и кулинарная обработка мяса Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для варки, жарки и тушения. Технологический процесс приготовления мяса отварного, жареного, тушеного. Оформление. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 23.Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из них.	Содержание		6	3
	1	Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из них. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		
Тема 24.Механическая и кулинарная обработка птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для варки, жарки и тушения	Содержание		6	3
	1	Механическая и кулинарная обработка птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для варки, жарки и тушения Требования к качеству. Условия и сроки хранения		
Тема25.Приготовление рубленной и котлетной массы из мяса и п/ф из них.	Содержание		6	3
	1	Приготовление рубленной и котлетной массы из мяса и п/ф из них. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 26.Приготовление и оформление простых блюд из отварного и жареного мяса.	Содержание		6	3
	1	Приготовление и оформление простых блюд из отварного и жареного мяса. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		

Тема 27. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной и рубленной массы	Содержание		6	3
	1	Приготовление и оформление простых блюд из котлетной и рубленной массы Технологический процесс приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		
Тема 28. Приготовление и оформление простых блюд из мяса тушенного и запеченного	Содержание		6	3
	1	Приготовление и оформление простых блюд из мяса тушенного и запеченного Технологический процесс приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		
Тема 29.Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов	Содержание		6	3
	1	Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов Технологический процесс приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		
Тема 30.Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	Содержание		6	3
	1	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы Технологический процесс приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		
Тема31.Приготовление и оформление простых блюд из котлетной и рубленной массы из мяса домашней птицы	Содержание		6	3
	1	Приготовление и оформление простых блюд из котлетной и рубленной массы из мяса домашней птицы Технологический процесс приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		
Вид работ: **Приготовление холодных блюд и закусок**			**36**	
Тема 32. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд и закусок.	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс подготовки продуктов. Оформление и правила подачи .Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 33. Приготовление	Содержание		6	3

бутербродов: открытых и закрытых (сэндвичей)	1	Организация рабочих мест в холодном цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс варки и приготовления бутербродов: открытых и закрытых (сэндвичей) Оформление и правила подачи .Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 34.Приготовление бутербродов: закусочных (канапе)	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс варки и приготовления бутербродов: закусочных (канапе) Оформление и правила подачи .Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 35.Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс варки и приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Оформление и правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 36. Приготовление салатов.	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс варки и приготовления салатов Оформление и правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 37.Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс варки и приготовления холодных блюд и закусок. Оформление и правила подачи .Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Вид работ: **Приготовление блюд и напитков**			**30**	
Тема 38. Приготовление компотов и киселей.	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс варки и приготовления компотов и киселей. Оформление и правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки		

		хранения.		
Тема 39. Приготовление муссов и бамбуков.	Содержание		6	3
		Организация рабочих мест в холодном цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс варки и приготовления муссов и бамбуков. Оформление и правила подачи .Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 40. Приготовление блюд: гренки, шарлотка с яблоками	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс варки и приготовления блюд: гренки, шарлотка с яблоками. Оформление и правила подачи .Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 41. Приготовление чая холодного, кофе-гляссе, хлебного кваса	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс варки и приготовления чая холодного, кофе-гляссе, хлебного кваса. Оформление и правила подачи Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 42. Приготовление кофе по-восточному, кофе черный, чай с лимоном, какао с молоком, горячий шоколад	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс варки и приготовления кофе по-восточному, кофе черный, чай с лимоном, какао с молоком, горячий шоколад Оформление и правила подачи .Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Вид работ: **Приготовление блюд для лечебного и школьного питания**			**36**	
Тема 43.	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Подготовка сырья для производства продуктов. Оформление и		

		правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 44.	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс приготовления фарша: мясного, творожного, рыбного, начинки фруктовой Оформление и правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 45.	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Оформление и правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 46.	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него. Оформление и правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 47	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс приготовления дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста и изделий из него. Оформление и правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 48.	Содержание		6	3
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Соблюдение ТБ при работе с оборудованием. Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста и изделий из него Оформление и правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Дифференцированный зачет				

Внутри каждого профессионального модуля указываются темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала

в дидактических единицах. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками **).*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предлагает наличие **учебных кабинетов:** технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
мастерских: учебного кулинарного цеха;
лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, учебная доска, плакаты, электронные файлы, учебники, учебные пособия.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.
Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: производственные столы, механическое, тепловое и холодильное оборудование, производственные ножи, приспособления и инструменты, инвентарь и посуда, натуральное сырье

4.2. Организация образовательного процесса

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего «Повар» в учебной лаборатории с использованием современного оборудования.

Целесообразно, также, учебную практику по модулю проводить на базе организаций по профилю специальности

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Текущий контроль и оценка результатов деятельности студентов в процессе освоения образовательной программы учебной практики
Определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам, напиткам, кондитерским мучным и хлебобулочным изделиям	
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, напитков	
Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков	
Оценивать качество готовых блюд	
Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов	
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов	
Обрабатывать различными методами овощи и грибы	
Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов	
Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы Проверять органолептическим способом качество зерновых молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара	
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам	
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов	Итоговый/письменный - Отчет по практике

Оценивать качество готовых блюд	
Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов	
Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.	
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.	Текущий контроль и оценка результатов деятельности студентов в процессе освоения образовательной программы учебной практики Итоговый/письменный - Отчет по практике
Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы	
Оценивать качество готовых блюд из рыбы.	
Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы	
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	
Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы	
Оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы	
Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов	
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок	
Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок	
Оценивать качество холодных блюд и закусок	
Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;	
Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков	
Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам	
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков	
Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков	
Проводить бракераж	
Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков, температуру подачи	

Оценивать качество сладких блюд и напитков;	
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;	
Проверять органолептическим способом качество основных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных изделий и дополнительных ингредиентов;	
Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным изделиям;	
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;	
Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных изделий	