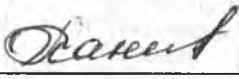



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю»
Зам. директора по УР


Т.И. Панус
« 28 » 08 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Рассмотрена и одобрена на заседании
МО профессионального цикла
Протокол № 01 от « 28 » 08 2018 г.
Председатель МО  Значкова О.С.

Рабочая программа учебной практики УП 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчик: Мехедова С. В. преподаватель спецдисциплин

Рабочая программа переутверждена на 2019/2020 учебный год
Протокол № 1 заседания МО от «30» 08 2019 г.

В рабочую программу внесены дополнения и изменения

целостной

Председатель МО *О.С. Знажкова*

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год
Протокол № 1 заседания МО от «28» 08 2020 г.

В рабочую программу внесены дополнения и изменения

целостной

Председатель МО *О.С. Знажкова*

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год
Протокол №__ заседания МО от «__» 20__ г.

В рабочую программу внесены дополнения и изменения

Председатель МО _____

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год
Протокол №__ заседания МО от «__» 20__ г.

В рабочую программу внесены дополнения и изменения

Председатель МО _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 07. Выполнение работ по профессии «Повар»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07.

Выполнение работ по профессии «Повар»

– является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии «Повар»**

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

ПК 1.	Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2.	Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок
ПК 3.	Организация приготовления и приготовление сложных горячих блюд
ПК 4.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 6.	Организация работы структурного подразделения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

По профессии Повар:

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07.

Выполнение работ по профессии «Повар»

может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

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;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; различных видов теста , пирожных, тортов

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

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: 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;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; технологию различных видов теста , пирожных, тортов

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

знать:

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени

готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.07. Выполнение работ по профессии «Повар»

2 курс - 4 семестр 36 часов,

2 курс - 4 семестр 36 часов,

Всего учебной практики ПМ.07. Выполнение работ по профессии «Повар»
- 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД),
ПМ.07. Выполнение работ по профессии «Повар»

Код	Наименование результата обучения
	Профессия «Повар»
ПК 1.	Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2.	Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок

ПК 3.	Организация приготовления и приготовление сложных горячих блюд
ПК 4.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 6.	Организация работы структурного подразделения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно

	планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.07. <u>Выполнение работ по профессии «Повар»</u>		72
МДК 07.01 « Повар»		72
Раздел 1. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из овощей.	<p>Содержание</p> <p>1 Организация работы овощного цеха, определение качества сырья. Обработка, формы нарезки, кулинарное использование картофеля и корнеплодов, луковых, капустных, листовых, плодовых овощей и грибов.</p>	6
Раздел 2. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из различных видов мяса, рыбы, домашней птицы.	<p>Содержание</p> <p>1 Определение качества рыбного сырья. Способы оттаивания мороженой рыбы. Приготовление порционных полуфабрикатов. Приготовление блюд из отварной, жареной рыбы. Оценка качества готовых блюд Пластование рыбы, приготовление филе, приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Организация работы мясного цеха. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов. Приготовление отварных, жареных, тушеных блюд из мяса натуральными кусками и рубленой массы. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>2 .</p>	6
Раздел 3 Технология	Содержание	6

приготовления сложных холодных блюд	1	Технология приготовления сложных холодных блюд	
	2	Организация подготовки и обработки продуктов для приготовления соусов. Приготовление соусов с мучной пассеровкой, молочных, масляных и сладких. Оценка качества готовых блюд.	
Раздел 4. Технология приготовления сложных холодных закусок, соусов	Содержание		6
	1	Технология приготовления сложных холодных закусок, соусов	
	2		
Раздел 5. Технология приготовления сложных супов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых, яиц, творога	Содержание		12
	1	Организация процессов по тепловой обработке продуктов, необходимых для приготовления супов; приготавливать супы в соответствии с ассортиментом, рецептурой, правилами закладки и технологической последовательностью процесса приготовления. Приготовление заправочных, с картофелем и макаронными изделиями, молочных, холодных супов. Оценка качества готовых блюд Определение качества круп, бобовых, макаронных изделий. Обработка сырья. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд. Организация подготовки и обработки продуктов для приготовления соусов. Приготовление соусов с мучной пассеровкой, молочных, масляных и сладких. Оценка качества готовых блюд	
	2	Определение качества яиц, творога, теста. Подготовка и обработка сырья. Приготовление блюд из яиц, творога, теста. Оценка качества готовых блюд.	
Раздел 6.. Технология приготовления сложных блюд из мяса, рыбы, домашней птицы.	Содержание		6
		Технология приготовления сложных блюд из мяса, рыбы, домашней птицы.	

Раздел 7. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
		12
Раздел 8. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Содержание	
	1	18
Раздел 9. Организация работы структурного подразделения		6

Всего

72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие Учебного кулинарного цеха, Учебного кондитерского цеха

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся - производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование и рабочих мест:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2017– 352с.
 2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2017.- 192 с.
 3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2017.- 348 с.
 4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2017.- 96с.
- 8ГОСТ Р 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия»
- ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет-ресурсы:

www/гастроном.ru

www.rectoratoff.ru

www.good-cook.ru

www.vkusnosti.com

www.gotovim-doma.ru

www.kulina.ru

www.kuking.net

www.souz-kulinarov.ru

www.1001_recept.com

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)		Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы.	<i>уметь:</i> использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы.	Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из рыбы.	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из рыбы.
Приготовление блюд из жареной рыбы.	<i>уметь:</i> оценивать качество готовых блюд.	Свободное владение различными методами оценки качества готовых блюд.	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций Итоговый контроль: экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определения качества готовых блюд и экспертная оценка готовых изделий.
Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы.	<i>уметь:</i> использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы	Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из рыбы.	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций. Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из рыбы.

<p>Приготовление блюд рубленой рыбы.</p>	<p><i>уметь:</i> оценивать качество готовых блюд.</p>	<p>Свободное владение различными методами оценки качества готовых блюд.</p>	<p>Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий</p> <p>Промежуточный контроль: оценка выполнения трудовых операций.</p> <p>Итоговый контроль: экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определения качества готовых блюд и экспертная оценка готовых изделий. Контрольная работа</p>
<p>Организация технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</p>	<p><i>уметь:</i> использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей</p>	<p>Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению овощных блюд различными вариантами</p>	<p>Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий</p> <p>Промежуточный контроль: текущие наблюдения за обучающимися в процессе выполнения ими учебно-производственных работ;</p> <p>Итоговый контроль: экспертное наблюдение за процессом приготовления и оформления блюд из овощей</p>
	<p><i>уметь:</i> оценивать качество готовых блюд</p>	<p>Свободное владение правилами проведения бракеража готовой продукции</p>	<p>Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий</p> <p>Промежуточный контроль: Контрольная работа</p> <p>Итоговый контроль: экспертная оценка готовых изделий</p>