

*Приложение  
к ОПОП по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания*

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
учебной практики**

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

Сураж

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и в соответствии с учебным планом, утвержденным директором техникума

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики: Мазур Н. Г. – преподаватель спецдисциплин,

Мисник Л. М – мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                            | Стр. |
|------------------------------------------------------------|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ                      | 4    |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ          | 6    |
| 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ         | 7    |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ           | 13   |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 14   |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки ССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10. **Технология продукции общественного питания** в части освоения квалификаций: технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе ГАПОУ СПАТ

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

### Требования к результатам освоения учебной практики

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

| <i>ВД</i>                                                                               | <i>Требования к умениям</i>                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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;                                                                                                                    |
|                                                                                         | 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:**

|              |                                                           |            |
|--------------|-----------------------------------------------------------|------------|
| <b>ПМ.03</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление</b> | <b>597</b> |
|--------------|-----------------------------------------------------------|------------|

|            |                                                               |     |
|------------|---------------------------------------------------------------|-----|
|            | <b>сложной горячей кулинарной продукции</b>                   |     |
| МДК.03.01. | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 417 |
| УП.03      | Учебная практика                                              | 108 |
| ПП.03      | Производственная практика                                     | 72  |

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

| <i><b>Код</b></i> | <i><b>Наименование результата освоения практики</b></i>                                                                                                 |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1.           | Организовывать и проводить приготовление сложных супов                                                                                                  |
| ПК 3.2.           | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов                                                                                         |
| ПК 3.3.           | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра                                                                          |
| ПК 3.4.           | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы                                             |
| ОК 1.             | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                   |
| ОК 2.             | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     |
| ОК 3.             | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность                                                                |
| ОК 4.             | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5.             | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                  |
| ОК 6.             | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями                                                           |
| ОК 7.             | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий                                                      |

|       |                                                                                                                                                      |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности                                                                   |

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

| <i>Код ПК</i>                            | <i>Код и наименования профессиональных модулей</i>                                                       | <i>Кол-во часов по ПМ</i> | <i>Виды работ</i>                                                                                                                                                                                               | <i>Наименования тем учебной практики</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <i>Кол-во часов по темам</i>         |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>1</b>                                 | <b>2</b>                                                                                                 | <b>3</b>                  |                                                                                                                                                                                                                 | <b>4</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>5</b>                             |
| ПК 3.1.<br>ПК 3.2.<br>ПК 3.3.<br>ПК 3.4. | <b>ПМ.03<br/>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b> | 108                       | –организация рабочего места;<br>–выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;<br>–расчет сырья;<br>–механическая кулинарная обработка сырья;<br>приготовление блюд, сервировка, оформление, подача. | <b>Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов</b><br><b>Тема 1.1</b><br>Приготовление заправочных супов (щи, борщи)<br><b>Тема 1.2</b><br>Приготовление заправочных супов (рассольники)<br><b>Тема 1.3</b><br>Приготовление заправочных супов (солянки)<br><b>Тема 1.4</b><br>Приготовление супов-пюре (с гарнирами)<br><b>Тема 1.5.</b> Приготовление прозрачных супов из мяса, мяса птицы, рыбы (с гарнирами)<br><b>Тема 1.6.</b><br>Приготовление национальных супов<br><b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов</b><br><b>Тема 2.1.</b> Приготовление сложных горячих соусов<br><b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление сложных горячих соусов для рыбных блюд, блюд из мяса, птицы<br><b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и творога</b><br><b>Тема 3.1.</b> Приготовление сложных блюд из овощей | 6<br>6<br>6<br>6<br>6<br>6<br>6<br>6 |

|  |                    |            |                                                                                                                  |            |
|--|--------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  |                    |            | <b>Тема 3.2.</b> Приготовление сложных блюд из грибов                                                            | 6          |
|  |                    |            | <b>Тема 3.3.</b> Приготовление сложных блюд из сыра                                                              | 6          |
|  |                    |            | <b>Тема 3.4.</b> Приготовление сложных блюд из яиц и творога                                                     | 6          |
|  |                    |            | <b>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов</b>  |            |
|  |                    |            | <b>Тема 4.1.</b> Приготовление блюд из отварного и жареного мяса и субпродуктов                                  | 6          |
|  |                    |            | <b>Тема 4.2.</b> Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса, субпродуктов                                 | 6          |
|  |                    |            | <b>Раздел 5 Организация приготовления и приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи</b>    |            |
|  |                    |            | <b>Тема 5.1.</b> Приготовление сложных отварных, жареных и запеченных блюд из птицы                              | 6          |
|  |                    |            | <b>Тема 5.2.</b> Приготовление сложных запеченных и тушеных блюд из птицы, дичи                                  | 6          |
|  |                    |            | <b>Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов</b> |            |
|  |                    |            | <b>Тема 6.1</b> Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы                                       | 6          |
|  |                    |            | <b>Тема 6.2.</b> Приготовление жареных, запеченных и тушеных блюд из рыбы основным способом и во фритюре         | 6          |
|  | <b>ВСЕГО ЧАСОВ</b> | <b>108</b> |                                                                                                                  | <b>108</b> |

### 3.2. Содержание учебной практики

| <i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>                               | <i>Содержание учебных занятий</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <i>Объем часов</i> | <i>Профессиональные компетенции</i> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|
| 1                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3                  | 4                                   |
| <b>ПМ.03</b><br>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>108</b>         |                                     |
| Виды работ                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>–организация рабочего места;</li> <li>–выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>–расчет сырья;</li> <li>–механическая кулинарная обработка сырья;</li> <li>- приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.</li> </ul>                                                                                         |                    |                                     |
| <b>Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>36</b>          |                                     |
| <b>Тема 1.1</b><br>Приготовление заправочных супов (щи, борщи)                                          | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>                                                                       | <b>6</b>           | ПКЗ.1.<br>ОК01-ОК09                 |
| <b>Тема 1.2</b><br>Приготовление заправочных супов (рассольники)                                        | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> | <b>6</b>           |                                     |
| <b>Тема 1.3</b><br>Приготовление заправочных супов (солянки)                                            | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки</p>                                                                                  | <b>6</b>           |                                     |

|                                                                                                                                  |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
|                                                                                                                                  |                   | хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                     |
| <b>Тема 1.4</b><br>Приготовление супов-пюре (с гарнирами)                                                                        | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b>  |                     |
|                                                                                                                                  | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении супов-пюре. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.                   |           |                     |
| <b>Тема 1.5.</b> Приготовление прозрачных супов из мяса, мяса птицы, рыбы (с гарнирами)                                          | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b>  |                     |
|                                                                                                                                  | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении прозрачных супов с гарнирами. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |           |                     |
| <b>Тема 1.6.</b><br>Приготовление национальных супов                                                                             | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b>  |                     |
|                                                                                                                                  | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Приготовление национальных супов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.                                                           |           |                     |
| <b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов</b>                                       |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>12</b> |                     |
| <b>Тема 2.1.</b> Приготовление сложных горячих соусов                                                                            | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b>  |                     |
|                                                                                                                                  | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении соусов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.                       |           | ПКЗ.2.<br>ОК01-ОК09 |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление сложных горячих соусов для рыбных блюд, блюд из мяса, птицы                                    | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b>  |                     |
|                                                                                                                                  | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении соусов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.                       |           |                     |
| <b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и творога</b> |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>24</b> |                     |
| <b>Тема 3.1.</b> Приготовление сложных блюд из овощей                                                                            | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b>  |                     |
|                                                                                                                                  | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из овощей. Сервировка, варианты оформления и подача.                                                                |           | ПКЗ.3               |

|                                                                                                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------|
|                                                                                                                 |                   | Требования к качеству. Условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                          |           | ПК 3.2..<br>ОК01-ОК09          |
| <b>Тема 3.2.</b> Приготовление сложных блюд из грибов                                                           | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b>  |                                |
|                                                                                                                 | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.        |           |                                |
| <b>Тема 3.3.</b> Приготовление сложных блюд из сыра                                                             | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b>  |                                |
|                                                                                                                 | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Приготовление и определение степени готовности блюда из сыра. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.                        |           |                                |
| <b>Тема 3.4.</b> Приготовление сложных блюд из яиц и творога                                                    | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b>  |                                |
|                                                                                                                 | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из яиц и творога. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6         |                                |
| <b>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов</b> |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>12</b> |                                |
| <b>Тема 4.1.</b> Приготовление блюд из отварного и жареного мяса и субпродуктов                                 | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b>  | ПК3.4<br>ПК 3.2..<br>ОК01-ОК09 |
|                                                                                                                 | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.          |           |                                |
| <b>Тема 4.2.</b> Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса, субпродуктов                                | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b>  |                                |
|                                                                                                                 | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.          |           |                                |
| <b>Раздел 5 Организация приготовления и приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи</b>   |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>12</b> |                                |
| <b>Тема 5.1.</b> Приготовление                                                                                  | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b>  |                                |

|                                                                                                                  |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------|
| сложных отварных, жареных и запеченных блюд из птицы                                                             | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из птицы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |            |                                |
| <b>Тема 5.2.</b> Приготовление сложных запеченных и тушеных блюд из птицы, дичи                                  | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>6</b>   |                                |
|                                                                                                                  | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из птицы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |            |                                |
| <b>Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов</b> |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>12</b>  |                                |
| <b>Тема 6.1</b> Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы                                       | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>6</b>   | ПК3.4<br>ПК 3.2..<br>ОК01-ОК09 |
|                                                                                                                  | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из рыбы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.  |            |                                |
| <b>Тема 6.2.</b> Приготовление жареных, запеченных и тушеных блюд из рыбы основным способом и во фритюре         | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>6</b>   |                                |
|                                                                                                                  | 1.                | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из рыбы. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.  |            |                                |
| <b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>                                                                                               |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>108</b> |                                |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие в учебных комнатах базы практики на основе прямых договоров:

#### **ЗОНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

**Весоизмерительное оборудование:** весы настольные электронные

**Тепловое оборудование:** пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница,

**Холодильное оборудование:** шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

**Механическое оборудование:** блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** овоскоп, машина для вакуумной упаковки

**Оборудование для мытья посуды:** машина посудомоечная

**Вспомогательное оборудование:** стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:** функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

**Расходные материалы:** пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 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 аттестацию в форме дифференцированного зачета.

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