Приложение\_\_

к основной образовательной программе

(программе подготовке специалистов среднего звена)

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено  На заседании ЦК педагогических  работников технологического  направления  протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_2019  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  ГАПОУ ТО «Тобольский  многопрофильный техникум»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н. Л. Попова  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г. |
| Согласовано  Работодатели: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

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

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

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

ПМ 05.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

2019

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области “Тобольский многопрофильный техникум”.

**Рабочая программа создана с учетом:**

* требований профессионального стандарта Повар (утвержден Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015);
* интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности;
* требованиями WSR к компетенции «Поварское дело».

Разработчики:

1. Гумерова М.Ф., мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Паспорт программы учебной практики ……………………………………………. |  |
| Результаты освоения программы учебной практики ……………………………… |  |
| Тематический план и содержание учебной практики ……………………………... |  |
| Условия реализации программы учебной практики ……………………………… |  |
| Контроль и оценка результатов освоения учебной практики  …………………… |  |

                               
                          

1. **ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
   **1.1. Область применения программы**:

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основных  видов профессиональной деятельности (ВПД):

* Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции;
* Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
* Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
* Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям: повар, кондитер.

**1.2. Цели и планируемые результаты учебной практики:**

* закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
* приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
* приобретение практических навыков в будущее профессиональной деятельности.

**Требования к результатам освоения учебной практики:**

В результате прохожденияучебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен приобрести практический опыт:

|  |  |
| --- | --- |
| **ВПД** | **Требования к умениям** |
| Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной холодной кулинарной продукции; | * органолептически оценивать качество продукции 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 в 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 |
| Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; | * органолептически оценивать качество продуктовдля 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; |
| Организация процесса приготовления 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; |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | * органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; * принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; * 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. |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | * органолептически оценивать качество продуктов; * использовать различные способы и приемы приготовления сложныххолодных и горячих десертов; * производить расчет 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. |

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**  
Всего – **252** часа, в том числе:

**В рамках освоения:**

ПМ 01.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции–  **36 часов.**

ПМ 02.Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции **– 72 часа.**

ПМ 03.Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции –**72часа;**

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - **36 часов;**

ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов **– 36 часов**

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

В результате прохождения уче6ной практики студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| **ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф и сложной холодной кулинарной продукции.** | |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. |
| **ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.** | |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов |
| **ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.** | |
| 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. |
| **ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| **ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.** | |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного роста, заниматься самообразованием. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1.Тематический план учебной практики.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код  ПК | Код и наименования профессиональных модулей | | | | | Количество часов по ПМ | Наименования тем учебной практики | | | | Кол-во часов по темам |
| **Раздел 1.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** | | | | | | | | | | | |
| ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 1.3 | ПМ01.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | | | | | **36** | Тема 1.1 Приготовление п\ф для бутербродов | | | | 6 |
| Тема 1.2. Приготовление п/ф из рыбы для сложных блюд | | | | 6 |
| Тема 1.3. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы | | | | 6 |
| Тема 1.4 Приготовление п/ф из мяса и мясного сырья  для приготовления сложных блюд | | | | 6 |
| Тема 1.5. Приготовление п/ф из домашней птицы для приготовления сложных блюд | | | | 6 |
| Тема 1.6. Приготовление начинок для фарширования птицы, маринадов | | | | 6 |
| **Раздел 2. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции** | | | | | | | | | | | |
| ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.3 | ПМ02.  Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции | | | | | **72** | Тема 2.1. Приготовление  сложных бутербродов | | | | 12 |
| Тема 2.2. Приготовление сложных холодных закусок, салатов | | | | 12 |
| Тема 2.3. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов | | | | 12 |
| Тема 2.4. Приготовление сложных холодных блюд из мяса | | | | 12 |
| Тема 2.5. Приготовление сложных холодных блюд из с/х птицы, дичи | | | | 12 |
| Тема 2.6. Приготовление сложных холодных, горячих соусов | | | | 12 |
| Дифференцированный зачет в форме практического задания | | | | | | | | | | |  |
| **Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | | | | | | | | | | | |
| ПК 3.1  ПК 3.2  ПК 3.3  ПК 3.4 | ПМ03.Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции | | **72** | | | | | | Тема 3.1. Приготовление сложных супов и соусов | | 12 |
| Тема 3.2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра | | 12 |
| Тема 3.3. Приготовление сложных блюд из рыбы | | 24 |
| Тема 3.4. Приготовление сложных блюд из мяса и с/х домашней птицы. | | 24 |
| **Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | | | | | | | | |
| ПК 4.1  ПК 4.2  ПК 4.3  ПК 4.4 | | ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | **36** | | | Тема 4.1 Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий | | | 6 |
| Тема 4.2. Приготовление праздничного хлеба | | | 6 |
| Тема 4.3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | | | 6 |
| Тема 4.4 Приготовление отделочных п/ф и использование их в оформлении | | | 6 |
| Тема 4.5. Приготовление праздничных тортов | | | 6 |
| Тема 4.6. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий | | | 6 |
| **Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | | | | | | | | | | | |
| ПК 5.1  ПК 5.2 | | ПМ05.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | | **36** | | | | | | Тема 5.1 Приготовление фруктово-ягодных и шоколадных салатов | 6  6 |
| Тема 5.2. Приготовление сложных муссов | 6 |
| Тема 5.3 Приготовление сложных пудингов | 6 |
| Тема 5.4 Приготовление сложных суфле | 6 |
| Тема 5.5. Приготовление десертов фламбе и фондю | 6 |
| Тема 5.6. Приготовление сложных шербетов | 6 |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование  профессиональных  модулей и тем  учебной практики | Виды работ | | | Содержание учебных занятий | | Объем  часов | Уровень  освоения |
| 1 | 2 | | | 3 | | 4 | 5 |
| **ПМ.01.** **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** | | | | | | **36** |  |
| Тема 1.1  Приготовление п\ф для бутербродов | Приготовление п/ф для бутербродов | | | Содержание: | | 6 |  |
| Разработка ассортимента п/ф | |  |
| Проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; | | 2 |
| Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; | | 2 |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря | | 2 |
| Последовательность:  - механическая кулинарная обработка  овощей, фруктов, грибов, гастрономических продуктов.  -подготовка хлеба, багетов. | |  |
|  |
| проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. | |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения . | |
| Тема 1.2  Приготовление п/ф из рыбы для сложных блюд | Приготовление п/ф из рыбы для сложных блюд | | | Содержание: | | 6 |  |
| Разработка ассортимента п/ф | | 2 |
| Проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; | | 2 |
| Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; | |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря | |
| Последовательность:  - механическая кулинарная обработка  Рыбы (чистое филе, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей и без реберных костей), способы панировки | |  |
| проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами | |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |  |  |
| Тема 1.3.  Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы | Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы | | | Содержание: | | 6 |  |
| Разработка ассортимента п/ф | | 2 |
| Проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; | | 2 |
| Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии | | 2 |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря | |
| Последовательность:  - механическая кулинарная обработка рыбы(чистое филе), пропустить на м/р, хлеб не ниже 1 сорта, яйцо, взбивание, посолить, поперчить. | |
| Проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы органолептическим и другими методами | |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |  |
|  |
| Тема 1.4  Приготовление п/ф из мяса и мясного сырья для приготовления сложных блюд | Приготовление п/ф из мяса и мясного сырья для приготовления сложных блюд | | | Содержание: | | 6 |  |
| Разработка ассортимента п/ф | | 2 |
| Проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; | | 2 |
| Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии | | 2 |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря | |
| Последовательность:  - механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, круп, яиц, овощей, грибов.  - подготовка к фаршированию рулета, говяжьей грудинки. | |
| Проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов из мяса и мясного сырья органолептическим и другими методами | |  |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |  |
|  |
| Тема 1.5  Приготовление п/ф из домашней птицы для приготовления сложных блюд | Приготовление п/ф из домашней птицы для приготовления сложных блюд | | | Содержание: | | 6 |  |
| Разработка ассортимента п/ф | | 2 |
| Проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; | | 2 |
| Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии | |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря | |
| 4. Последовательность:  - механическая кулинарная обработка птицы, субпродуктов, круп, яиц, овощей, грибов.  - подготовка к фаршированию рулета из курицы, куриных ножек, котлет из филе птицы, суфле из птицы. | |
| Проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим и другими методами | |  |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |  |
| Тема 1.6  Приготовление начинок для фарширования птицы, маринадов | Приготовление начинок для фарширования птицы, маринадов | | | Содержание: | | 6 |  |
| Разработка ассортимента п/ф | | 2 |
| Проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; | | 2 |
| Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии | |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря | |
| Последовательность:  - механическая кулинарная обработка птицы, субпродуктов, круп, яиц, овощей, грибов.  - подготовка начинок к фаршированию рулета из курицы, куриных ножек, котлет из филе птицы, суфле из птицы. | |
| Проведение контроля качества и безопасности начинок для фарширования птицы органолептическим и другими методами | |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |  |
| **ПМ 02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции** | | | | | | **72** |  |
| Тема 2.1  Приготовление  сложных бутербродов | Приготовление  сложных бутербродов | | | Содержание: | | 12 |  |
| Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | | 2 |
| Организация рабочего места | |  |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря при приготовлении сложных бутербродов | |
| Организация технологического процесса приготовления сложных бутербродов используя различные технологии | |
| Сервировка и оформление сложных бутербродов | |
| Проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами | |  |
| Способы подачи и хранение сложных бутербродов | |  |
|  |
| Тема 2.2  Приготовление сложных холодных закусок, салатов | Приготовление сложных холодных закусок, салатов | | | Содержание: | | 12 |  |
| Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | | 2 |
| Организация рабочего места | | 2 |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря при приготовлении сложных холодных закусок и салатов | |
| Организация технологического процесса приготовления сложных закусок и салатов используя различные технологии | |
| Сервировка и оформление сложных холодных закусок, салатов | |  |
| Проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами | |  |
| Способы подачи и хранение сложных холодных закусок, салатов | |  |
| Тема 2.3  Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов | Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов | | | Содержание: | | 12 |  |
| Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | | 2 |
| Организация рабочего места | | 2 |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря при приготовлении блюд из морепродуктов и рыбы | |
| Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов используя различные технологии | |
| Сервировка и оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов | |  |
| Проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами | |  |
| Способы подачи и хранение сложных блюд из рыбы и морепродуктов | |  |
| Тема 2.4  Приготовление сложных холодных блюд из мяса | Приготовление сложных холодных блюд из мяса | | | Содержание: | | 12 |  |
| Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | | 2 |
| Организация рабочего места | | 2 |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря при приготовлении сложных холодных блюд из мяса | |
| Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса используя различные технологии | |
| Сервировка и оформление сложных холодных блюд из мяса | |  |
| Проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами | |  |
| Способы подачи и хранение сложных холодных блюд из мяса | |  |
| Тема 2.5  Приготовление сложных холодных блюд из с/х птицы, дичи | Приготовление сложных холодных блюд из с/х птицы, дичи | | | Содержание: | | 12  12 | 2 |
| Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | |
| 2 |
| Организация рабочего места | |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря при приготовлении сложных холодных блюд из с/х птицы, дичи | |
| Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из с/х птицы, дичи используя различные технологии | |
| Сервировка и оформление сложных холодных блюд из с/х птицы, дичи | |  |
| Проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами | |  |
| Соблюдение температурного режима при хранении сложных холодных блюд из с/х птицы и дичи | |  |
| Тема 2.6  Приготовление сложных холодных соусов | Приготовление сложных холодных соусов | | | Содержание: | | 2 |
| Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | |
| Организация рабочего места | | 2 |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря при приготовлении сложных холодных соусов | |
| Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов используя различные технологии | |
| Сервировка и оформление сложных холодных соусов | |  |
| Проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами | |  |
|  |
| Соблюдение температурного режима при хранении сложных холодных соусов | |  |
| **ПМ.03.** **Организация процесса приготовления и приготовление горячей сложной кулинарной продукции.** | | | | | | **72** |  |
| Тема 1.  Приготовление  сложных горячих супов и соусов | | | Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: приготовление сложных горячих супов соусов | | Содержание: | 12 |  |
| Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. |
| Организация рабочего места |  |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих супов и соусов |  |
| Организация технологического процесса приготовления сложных горячих супов и соусов используя различные технологии |  |
| Сервировка, отделка и оформление горячих супов и соусов |  |
| Контроль качества готовой сложной горячей продукции |  |
| Соблюдение температурного режима при подаче и хранении сложных горячих супов и соусов |  |
| Тема 2  Приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра | | | Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра | | **Содержание:** | 12 |  |
| Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. |
| Организация рабочего места |  |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра |  |
| Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра используя различные технологии |
| Сервировка, отделка и оформление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра |  |
| Контроль качества готовой сложной горячей продукции |  |
| Соблюдение температурного режима при подаче и хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра |  |
| Тема 3  Приготовление сложных горячих блюд из рыбы | | | Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: приготовление сложных горячих блюд из рыбы | | **Содержание:** | 24 |  |
| Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. |
| Организация рабочего места |  |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы |  |
| Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы используя различные технологии |  |
| Сервировка, отделка и оформление сложных горячих блюд из рыбы |  |
| Контроль качества готовой сложной горячей продукции |  |
| Соблюдение температурного режима при подаче и хранении сложных горячих блюд из рыбы |  |
| Тема 4  Приготовление сложных горячих блюд из мяса и с/х домашней птицы | | | Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: приготовление сложных горячих блюд из мяса и с/х домашней птицы | | Содержание: | 24 |  |
| Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. |  |
| Организация рабочего места |  |
| Безопасное использование оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих блюд из мяса и с/х домашней птицы |  |
| Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и с/х домашней птицы, используя различные технологии |  |
| Сервировка, отделка и оформление сложных горячих блюд из мяса и с/х домашней птицы |  |
| Контроль качества готовой сложной горячей продукции |  |
| Соблюдение температурного режима при подаче и хранении сложных горячих блюд из мяса и с/х домашней птицы |  |
| **ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | | | **36ч** |  |
| **Тема 1.1**  Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий | | Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий | | | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. |
| 2.Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья: мука, яйцо, сахар, дрожжи, повидло, мак, изюм, молоко и молочные продукты |  |
| 3.Приготовление теста: дозирование сырья, замес теста, брожение теста, обминка теста, брожение теста |  |
| 4.Разделка теста: деление на куски, взвешивание, формование сдобных изделий, окончательная расстойка |  |
| 5.Выпечка сдобных плетенок с маком, рогаликов с повидлом, булочки веснушка |  |
| 6.Требования к качеству готовых изделий, хранение, упаковка и транспортирование |  |
| Тема 1.2  Приготовление праздничного хлеба | | Приготовление праздничного хлеба (караваи, куличи) | | | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. |
| 2.Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья: мука, яйцо, сахар, дрожжи, молоко и молочные продукты, сливочное масло, сыр |  |
| 3.Приготовление теста : дозирование сырья, замес теста, брожение теста, обминка теста, брожение теста |  |
| 4.Разделка теста: деление на куски, взвешивание, формование праздничного хлеба, окончательная расстойка |  |
| 5.Выпечка праздничного хлеба «Болгарский тутманик» |
| 6.Требования к качеству готового |
| изделия, хранение, упаковка и транспортирование |  |  |
| Тема 1.3.  Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | | Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | | | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. |
| 2.Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья: мука, яйцо, сахар, повидло, изюм, сгущенное молоко, сливочное масло, цукаты, творог |  |
| 3.Приготовление теста: дозирование сырья, замес теста |  |
| 4.Разделка теста: деление на куски, взвешивание, формование |  |
| 5.Выпечка творожного печенья «Гусиные лапки», маффины с цукатами |  |
| 6.Требования к качеству готовых изделий, охлаждение, хранение, упаковка и транспортирование |  |
| Тема 1.4  Приготовление сложных отделочных п/ф | | Приготовление сложных отделочных п/ф (крема, помадки, украшения из марципана) | | | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. |  |
| 2.Органолептическая оценка сырья: яйцо, сахар, сгущенное молоко, сливочное масло, цукаты, патока, желе, молоко цельное, ванильная пудра, коньяк |  |
| 3.Приготовление отделочного п/ф: подготовка сырья |  |
| 4. Приготовление сложных кремов, помадки, украшений из марципана и мастики |  |
| 5.Требования к качеству хранение, упаковка и транспортирование |  |
| Тема 1.5  Приготовление праздничных тортов | | Приготовление праздничных тортов (свадебный, юбилейный) | | | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. |
| 2.Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья: мука, яйцо, сахар, джем, сгущенное молоко, сливочное масло, желатин, молоко цельное |
| 3.Приготовление теста : дозирование сырья, замес теста |
| 4.Выпечка полуфабрикатов |
| 5.Приготовление отделочных п/ф |
| 6.Сборка тортов |
| 7.Требования к качеству готовых изделий, хранение, упаковка и транспортирование |  |  |
| Тема 1.6  Приготовление сложных мучных кондитерских изделий | | Приготовление сложных мучных кондитерских изделий | | | Содержание: |  |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. |
| 2.Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья: мука, яйцо, сахар, джем, сгущенное молоко, сливочное масло, желатин, молоко и молочные продукты, ванилин, ванильный сахар, шоколад, какао-порошок, миндаль, кокосовая стружка |
| 3.Приготовление теста дозирование сырья, замес теста |
| 4.Разделка теста: деление на куски, взвешивание |
| 5.Выпечка п/ф |
| Приготовление отделочных п/ф: |
| Приготовление торта «Миндальный», пирожное «Тирамиссу», «Птифур» |
| **ПМ.05** **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | | | | | | **36** |  |
| Тема 2.1  Приготовление фруктово-ягодных салатов | | Приготовление фруктово-ягодных салатов | | | **Содержание:** |  | 6 |
| 1.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении фруктово-ягодных и шоколадных салатов |
| 2.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |  |
| 3.Последовательность приготовления:  - механическая кулинарная обработка фруктов;  - приготовление шоколадного соуса, взбитых сливок |
| 4.Варианты оформления и сервировки фруктового ассорти с шоколадным соусом; фруктового салата с взбитыми сливками |
| 5.Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов |
| 6.Требования к качеству готовых десертов:  -соблюдение временного и температурного режима при подаче, хранении и транспортировании |
| Тема 2.2  Приготовление сложных муссов | | Приготовление сложных муссов | | | Содержание: |  | 6 |
| 1.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных муссов |
| 2.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| 3.Последовательность приготовления шоколадного мусса, воздушного мусса из желе:  - подготовка шоколада;  - подготовка желе;  -механическая кулинарная обработка фруктов;  -зачистка сливочного масла;  -обработка яиц. |
| 4.Варианты оформления и сервировки сложных муссов |
| 5.Органолептическая оценка качества сложных муссов |
| 6.Требования к качеству готовых муссов:  -соблюдение временного и температурного режима при подаче, хранении и транспортировании |
| Тема 2.3  Приготовление сложных пудингов | | Приготовление сложных пудингов | | | Содержание: |  | 6 |
| 1.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных пудингов |
| 2.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| 3.Последовательность приготовления персикового пудинга, сливочного пудинга:  - подготовка шоколада;  -механическая кулинарная обработка фруктов;  -зачистка сливочного масла;  -обработка яиц;  -подготовка молока и молочных продуктов;  -подготовка желатина. |
| 4.Варианты оформления и сервировки сложных пудингов |
| 5.Органолептическая оценка качества сложных пудингов |
| 6.Требования к качеству готовых пудингов:  -соблюдение временного и температурного режима при подаче, хранении и транспортировании |
| Тема 2.4  Приготовление сложных суфле | | Приготовление сложных суфле | | | Содержание: |  | 6 |
| 1.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных суфле |
| 2.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| 3.Последовательность приготовления суфле «Птичье молоко»:  - подготовка шоколада;  - подготовка орехов;  -зачистка сливочного масла;  -обработка яиц;  -подготовка желатина;  -приготовление суфле «Птичье молоко» |
| 4.Варианты оформления и сервировки сложных суфле |
| 5.Органолептическая оценка качества сложных суфле |
| 6.Требования к качеству готовых суфле: соблюдение временного и температурного режима при подаче, хранении и транспортировании |
| Тема 2.5  Приготовление сложных десертов фламбе | | Приготовление сложных десертов фламбе | | | Содержание: |  | 6 |
| 1.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных десертов фламбе |
| 2.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| 3.Последовательность приготовления: фламбе из персиков и мороженого, фламбе из фруктового ассорти, фламбе из груши:  -механическая кулинарная обработка фруктов;  -зачистка сливочного масла;  -подготовка сахара.  -приготовление сложных десертов фламбе |
| 4.Варианты оформления и сервировки сложных десертов фламбе |
| 5.Органолептическая оценка качества готовых сложных десертов фламбе |
| 6.Требования к качеству готовых сложных десертов фламбе: соблюдение временного и температурного режима при подаче, хранении и транспортировании |
| Тема 2.6  Приготовление сложных десертов фондю | | Приготовление сложных десертов фондю | | | Содержание: |  | 6 |
| 1.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных десертов фондю |
| 2.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| 3.Последовательность приготовления: шоколадное фондю с творожным бисквитом и фруктами; шоколадный фондю с клубникой:  -механическая кулинарная обработка фруктов;  -подготовка шоколада  -подготовка творога;  -просеивание муки;  -обработка яиц;  -подготовка сахара;  -приготовление сложных десертов фондю |
| 4.Варианты оформления и сервировки сложных десертов фондю |
| 5.Органолептическая оценка качества готовых сложных десертов фондю |
| 6.Требования к качеству готовых сложных десертов фондю: соблюдение временного и температурного режима при подаче, хранении и транспортировании |

**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 техникума ГАПОУ СПО ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

**Оснащение:**  
Учебного кулинарного цеха:

**1.Оборудование:**

Эл.плита ЭП-4Ш, холодильник»Стинол»,мини-пекарня «Шиваки», микроволновая печь «Шиваки», кухонный комбайн «Бош», эл.блинница «Сименс», эл.блендер «Поларис», эл.вафельница «Аксион», эл.миксер «Бош», «Мулинекс», эл.фритюрница.

**2. Инструменты и приспособления:**

Ножи разделочные, доски разделочные, лопатки кулинарные, скалки, формы для выпечки, пиццерезка, противни, щипцы универсальные, весы, кастрюли ёмкостью 3л, 3,5л, 5,5л, набор сит, столовая посуда, выемки для печенья, кексов, мерные чаши.

3. **Средства обучения:**

* инструкционные карты по разделам: приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
* плакаты по разделам: приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов;
* тесты по разделам: приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов;
* электронные пособия (презентация) по разделам: приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов;

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

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

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие  руководство учебной  практикой обучающихся,  должны иметь   квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

1. **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 промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | |
| * органолептически оценивать качество продукции 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 в 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. | Текущий контроль:   * экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, самостоятельной работы; * тестирование; * проверочная практическая работа. |
| **ВПД 2.** **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | |
| * органолептически оценивать качество продуктовдля 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; | Текущий контроль:   * экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, самостоятельной работы; * тестирование; * проверочная практическая работа. |
| **ВПД 3. 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; | Текущий контроль:   * экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, самостоятельной работы; * тестирование; * проверочная практическая работа. |
| **ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | |
| * органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; * принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; * 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. | Текущий контроль:   * экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, самостоятельной работы; * тестирование; * проверочная практическая работа. |
| **ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | |
| * органолептически оценивать качество продуктов; * использовать различные способы и приемы приготовления сложныххолодных и горячих десертов; * производить расчет 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. | Текущий контроль:   * экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, самостоятельной работы; * тестирование; * проверочная практическая работа. |