

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

2021г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобрнауки Чувашии.

Разработчики:

Рекомендована _____

Заключение № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки по профессиям рабочих в сфере общественного питания

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения производственной практики обучающийся должен выполнять следующие виды работ и трудовые действия:

- Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- Проведение расчетов по формулам;
- Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.
- Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- Подготовка сырья и полуфабрикатов, подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд и кулинарных изделий, нарезка и формовка овощей;
- Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии оборудования и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- Презентация готовых блюд потребителям

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **знать**:

-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

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

-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

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

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

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

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

-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

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

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

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

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

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

-правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: всего 144 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов программы производственной практики профессионального модуля ПМ 03	Всего часов
1	2	3
ПК 3.1.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов.	12
ПК 3.2.	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов.	6
ПК 3.3.	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	18
ПК 4.4.	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	36
ПК 3.1	Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов.	12
ПК 3.2.	Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов.	6
ПК 3.3.	Раздел 7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	18
ПК3.4.	Раздел 8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	34
Дифференцированный зачёт		2
Всего:		144

3.2 Содержание обучения по производственной практике профессионального модуля ПМ. 03

Наименование разделов программы производственной практики профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов.		12	
Тема 1.1. Организация производства сложной горячей кулинарной продукции.	Содержание	12	3
	1 Организация процесса приготовления и приготовления супов – пюре, прозрачных супов. Организация процесса приготовления и приготовление супов и гарниров к ним: суп – пюре из овощей, суп – пюре из домашней птицы, суп – пюре из рыбы, суп – пюре из шампиньонов, суп прозрачный из мяса, клёцки из кнельной мясной и куриной массы, гренки запечённые и чипсы. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления супов и гарниров. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Проведение расчетов по формулам. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное его использование при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов и гарниров. Выбор различных способов и приемов приготовления супов и гарниров. Выбор температурного режима при подаче и хранении супов. <i>Изготовление блюд по технологическим картам, фирменным рецептам. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. <i>Презентация готовых блюд потребителям</i>	6	3
	2 Организация процесса приготовления и приготовление супов национальной кухни. Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов национальной кухни: суп – гуляш, окрошка на кефире, суп луковый, шурпа. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления супов. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных супов. Проведение расчетов по формулам. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении супов. Выбор различных способов и приемов приготовления супов. Выбор температурного режима при подаче и хранении супов. <i>Изготовление блюд по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. <i>Презентация готовых блюд потребителям</i>	6	3

<p align="center">Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов.</p>			6	
<p align="center">Тема 2.1. Организация производства сложных горячих соусов</p>	<p align="center">Содержание</p>		6	3
	1	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: соус яичный сладкий, остро сладкие густые соусы. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления соусов. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных соусов. Проведение расчетов по формулам. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении соусов. Выбор различных способов и приемов приготовления соусов. Выбор температурного режима при подаче и хранении соусов. <i>Изготовление соусов по технологическим картам, фирменным рецептам. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p>		
<p align="center">Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>			18	
<p align="center">Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из овощей и грибов</p>	<p align="center">Содержание</p>		18	3
	1	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей: овощное ризотто, картофель Бек, мисо из овощей, лук порей фаршированный, спагетти из кабачков, овощи в тесте, огурцы жаренные. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд из овощей. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из овощей. Проведение расчетов по формулам. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из овощей. Выбор различных способов и приемов приготовления блюд из овощей. Выбор температурного режима при подаче и хранении блюд из овощей. <i>Изготовление блюд по технологическим картам, фирменным рецептам. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. <i>Презентация готовых блюд потребителям</i></p>	6	
	2	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из грибов. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из грибов, оформление документации. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из грибов, сморчки со сливками. Органолептическая оценка качества</p>	6	3

		<p>продуктов для приготовления блюд из грибов. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из грибов. Проведение расчетов по формулам. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из грибов.</p> <p>Выбор различных способов и приемов приготовления блюд из грибов. Выбор температурного режима при подаче и хранении блюд из грибов. <i>Изготовление блюд по технологическим картам, фирменным рецептам. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. <i>Презентация готовых блюд потребителям.</i></p>		
<p>Тема 3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра</p>	Содержание		6	3
	3	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сыра. Оформление документации.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из сыра: закуска из сыра, сырная тарелка, сыр жаренный. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд из сыра. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из сыра. Проведение расчетов по формулам. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из сыра.</p> <p>Выбор различных способов и приемов приготовления блюд из сыра. Выбор температурного режима при подаче и хранении блюд из сыра. <i>Изготовление блюд по технологическим картам, фирменным рецептам. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. <i>Презентация готовых блюд потребителям.</i></p>		
<p>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>			36	
<p>Тема 4.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отварных и жареных блюд из рыбы.</p>	Содержание		18	
	1	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных отварных и жареных блюд из рыбы. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, осетрина отварная целиком или крупным звеном, лосось жаренный на решётке гриля. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из рыбы. Проведение расчетов по формулам.</p>	6	3

		Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из рыбы. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из рыбы. <i>Изготовление блюд по технологическим картам, фирменным рецептам. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. Презентация готовых блюд потребителям.</i>		
	2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных запеченных и копченых блюд из рыбы. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы: лосось запеченный в фольге, карп запеченный в соли, форель запеченная в тесте, рулет из судака горячего копчения. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из рыбы. Проведение расчетов по формулам. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из рыбы. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из рыбы. <i>Изготовление блюд по технологическим картам, фирменным рецептам. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления</i> Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. <i>Презентация готовых блюд потребителям</i>	6	3
	3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбной рубленой массы. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбной рубленой массы, тельное из судака, запеченного в пергаменте. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из рубленой рыбной массы. Проведение расчетов по формулам. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбной рубленой массы. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из рыбной рубленой массы. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из рыбной рубленой массы. <i>Изготовление блюд по технологическим картам, фирменным рецептам. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. Презентация готовых блюд потребителям.</i>	6	3
Тема 4.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса.	Содержание		6	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных жареных блюд из мяса. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса: зельц из свиной головы, стейки жаренные до различной степени готовности, ростбиф, жаренный на гриле, рулет мясной. Органолептическая оценка качества		

		<p>продуктов для приготовления блюд. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из мяса.</p> <p>Проведение расчетов по формулам. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из мяса. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из мяса. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из мяса. <i>Изготовление блюд по технологическим картам, фирменным рецептам</i></p> <p><i>Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i></p> <p>Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. <i>Презентация готовых блюд потребителям.</i></p>		
	2	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных запечённых и тушеных блюд из мяса.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса: буженина запечённая, мясо, запечённое в тесте, мясо шпигованное, мясо в горшочке.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд.</p> <p>Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из мяса.</p> <p>Проведение расчетов по формулам. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из мяса. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из мяса. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из мяса. <i>Изготовление блюд по технологическим картам, фирменным рецептам</i></p> <p><i>Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. <i>Презентация готовых блюд потребителям</i></p>	6	3
<p>Тема 4.3.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы.</p>	Содержание		6	3
	1	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из птицы: индейка отварная, кнели из курицы, куры запечённые на вертеле, кусочки куриного мяса, запечённые в тесте, жаренная утиная грудка, утка фаршированная гречневой кашей.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд.</p> <p>Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы, проведение расчетов по формулам, безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы, выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы, выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы. <i>Изготовление блюд по технологическим</i></p>		

		картам, фирменным рецептам. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции: оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. Презентация готовых блюд потребителям.		
Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов.			12	
Тема 5.1. Организация производства сложной горячей кулинарной продукции.	Содержание		12	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовления супов – пюре, прозрачных супов. Анализ ассортимента вырабатываемых блюд. Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов и гарниров к ним: суп пюре из печени, суп пюре из морепродуктов, суп пюре из спаржи, суп пюре из тыквы с трюфелями, суп- крем, суп прозрачный из рыбы, консоме, клёцки из овощной массы, клёцки из кнельной массы (рыбной, из ракообразных, из дичи). <i>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции – супов в зависимости от изменения спроса.. Разработка рецептов блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд.</i> Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. <i>Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <i>Презентация готовых блюд.</i>	6	
	2	Организация процесса приготовления и приготовление супов национальной кухни. Анализ ассортимента вырабатываемых блюд . Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов национальной кухни: суп овощной, томлённый в горшочке, суп горячий на кефире, минестроне, лагман. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции – супов национальной кухни <i>в зависимости от изменения спроса. Разработка рецептов блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд.</i> Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. <i>Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <i>Презентация готовых блюд.</i>	6	3
Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов.			6	
Тема 6.1. Организация производства сложных горячих соусов	Содержание		6	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов. Анализ ассортимента вырабатываемых блюд . Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: соус голландский (с добавлением белого	6	

		соуса и без), его производные (соус с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками), соус беарник и его производные (соус с концентрированным мясным бульоном, соус с томатным пюре), соус из ракообразных. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции – соусов в зависимости от изменения спроса. Разработка рецептов блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд. Приготовление соусов с применением различных технологий, оборудования и инвентаря. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции соусами, декорирование тарелки. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления. Контроль безопасности готовых соусов.		
Раздел 7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.			18	
Тема 7.1. Организация и технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание		18	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей. Анализ ассортимента вырабатываемых блюд . Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей: овощи, томлённые в горшочке, артишоки фаршированные, фенхель фаршированный, спаржа паровая, муссы паровые из запечённых овощей, кнельная масса, запечённая паровая. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей в зависимости от изменения спроса. Разработка рецептов блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. Презентация готовых блюд.	6	
	2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из грибов. Анализ ассортимента вырабатываемых блюд .Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из грибов, шитаки жаренные. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из грибов в зависимости от изменения спроса. Разработка рецептов блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. Презентация готовых блюд.	6	3
	3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра. Анализ ассортимента вырабатываемых блюд. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из сыра: шарики из сырной массы, жаренные во фритюре, гренки, овощи, шампиньоны в жидком фондю из сыра.	6	3

		Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сыра <i>в зависимости от изменения спроса.. Разработка рецептов блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд.</i> Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. <i>Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <i>Презентация готовых блюд.</i>		
Раздел 8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			34	
Тема 8.1. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы	Содержание		18	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных отварных и жареных блюд из рыбы. Анализ ассортимента вырабатываемых блюд . Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы: лосось припущенный, осетрина на вертеле, поджарка из осетрины в воке, осетрина в горшочке. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы <i>в зависимости от изменения спроса.. Разработка рецептов блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд.</i> Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. <i>Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <i>Презентация готовых блюд</i>	6	
	2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных запеченных и копченых блюд из рыбы. Анализ ассортимента вырабатываемых блюд. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы: филе камбалы, запечённой в промасленной бумаге, осётр холодного копчения, окунь горячего копчения. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы <i>в зависимости от изменения спроса.</i> <i>Разработка рецептов блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд.</i> Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. <i>Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <i>Презентация готовых блюд.</i>	6	3
	3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбной рубленой массы. Анализ ассортимента вырабатываемых блюд. Организация технологического процесса	6	3

		приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: шука, фаршированная кнельной массой. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбной рубленой массы <i>в зависимости от изменения спроса. Разработка рецептов блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд.</i> Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. <i>Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <i>Презентация готовых блюд.</i>		
Тема 8.2. Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса.	Содержание		6	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных жареных и тушеных блюд из мяса. Анализ ассортимента вырабатываемых блюд . Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса: телячья или говяжья вырезка, жаренная целиком до различной степени готовности, миньон из ягнёнка, каре из ягнёнка, грудинка фаршированная, поросёнок жаренный, мясо вок, жиго из баранины, мясо запечённое в фольге, суфле из мяса. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса <i>в зависимости от изменения спроса. Разработка рецептов блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд.</i> Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. <i>Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <i>Презентация готовых блюд.</i>		
	2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных тушёных и копчёных блюд из мяса. Анализ ассортимента вырабатываемых блюд . Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: тушённые рульки телячьи и свиные, тушённые хвосты говяжьи, мясо вяленое и мясо холодного и горячего копчения. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса <i>в зависимости от изменения спроса. Разработка рецептов блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд.</i> Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. <i>Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <i>Презентация готовых блюд.</i>	6	3
Тема 8.3. Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы.	Содержание		4	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы. Анализ ассортимента вырабатываемых блюд. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из птицы: утка томлённая в		

	<p>горшочке, кнельная масса отварная на пару, утка или курица, запечённая в тесте целиком, индейка жаренная целиком, жаренная целиком утиная ножка конфи, гусь фаршированный яблоками, утка вяленая и утка горячего копчения. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из птицы <i>в зависимости от изменения спроса. Разработка рецептов блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд.</i></p> <p>Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. <i>Соблюдение при приготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления.</i> Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <i>Презентация готовых блюд.</i></p>		
	Дифференцированный зачёт	2	2-3
Всего:		144	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями и предполагает наличие рабочих мест, оснащенных производственными столами, производственным оборудованием (механическое, весовое, холодильное, тепловое), посудой, производственным инвентарём и инструментами для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.
2. Качурина, Т. А. Кулинария [Электронный ресурс] : учеб. пособие для учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014 – 272 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
3. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
4. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.
5. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.
6. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

Нормативная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

Дополнительные источники:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом
"Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по производственной практике: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Руководители практики должны иметь 5-6 разряд по профессии повар, с обязательной стажировкой в профессиональной организации не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности является обязательным.

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе проведения занятий, текущего и промежуточного контроля

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП 03.01.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1. - 3.4.	Текущий контроль Промежуточный контроль	Отработка блюд. Дифференцированный зачёт	Задания на практику Задание для зачёта	Дневник практики. Отчёт. Характеристика. Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК
ПМ 03.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1. - 3.4.	Промежуточный контроль	Экзамен (квалификационный)	Экзаменационный билет	Ведомость экзамена (квалификационного) Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная (2-5) Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 – навыки

Оценка результатов **

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

Перечень сложной горячей кулинарной продукции

Сложные супы:

1. Суп-пюре из овощей.
2. Суп-пюре из печени.
3. Суп-пюре из домашней птицы.
4. Суп-пюре из рыбы.
5. Суп-пюре из морепродуктов.
6. Суп-пюре из шампиньонов.
7. Суп-пюре из спаржи.
8. Суп-пюре из тыквы с трюфелями.
9. Суп-крем.
10. Суп прозрачный из мяса.
11. Суп прозрачный из рыбы.
12. Консоме.
13. Суп-гуляш.
14. Суп овощной томленный в горшочке.
15. Суп горячий на кефире.
16. Окрошка на кефире.
17. Суп луковый.
18. Минестроне.
19. Шурпа
20. Лагман.

Гарниры к сложным супам:

1. Клецки из овощной массы.
2. Клецки из knельной мясной массы.
3. Клецки из knельной рыбной массы.
4. Клецки из knельной массы из ракообразных.
5. Knельной массы из дичи.
6. Knельной массы из домашней птицы.
7. Гренки запеченные.
8. Чипсы.

Сложные горячие соусы:

1. Соус голландский (с добавлением белого соуса и без) и его производные (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками).
2. Соус яичный сладкий.
3. Соус bearnaise и его производные (соус с концентрированным мясным бульоном, соус с томатным пюре).
4. Остро-сладкие густые соусы.
5. Соусы из ракообразных.

Сложные блюда из овощей, грибов и сыра:

1. Овощное ризотто,
2. Картофель Бек.
3. Мисо из овощей.
4. Лук-порей фаршированный.
5. Спагетти из кабачков.
6. Овощи в тесте.
7. Огурцы жареные.
8. Овощи томленные в горшочке.
9. Артишоки фаршированные.

10. Фенхель фаршированный.
11. Спаржа паровой.
12. Муссы паровые и запеченные из овощей.
13. Кнельная масса, запеченная и паровая.
14. Сморчки со сливками.
15. Грибы шиитаке жареные.
16. Закуска из сыра.
17. Сырная тарелка.
18. Сыр жареный.
19. Шарики из сырной массы, жаренные во фритюре.
20. Гренки, овощи, шампиньоны в жидком фондю из сыра.

Блюда из рыбы, мяса и из сельскохозяйственной (домашней) птицы:

1. Осетрина отварная целиком или крупным звеном.
2. Лосось припущенный.
3. Лосось, запеченный в фольге.
4. Карп, запеченный в соли.
5. Форель, запеченная в тесте.
6. Филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге.
7. Осетрина на вертеле.
8. Лосось жареный на решетке гриля.
9. Поджарка из осетрины в воке.
10. Осетрина в горшочке.
11. Осетр холодного копчения.
12. Окунь горячего копчения.
13. Рулет из судака горячего копчения.
14. Тельное из судака запеченного в пергаменте.
15. Щука, фаршированная кнельной массой.
16. Зельц из свиной головы.
17. Телячья или говяжья вырезка, жаренная целиком до различной степени готовности.
18. Стейки жареные до различной степени готовности.
19. Ростбиф жареный на гриле.
20. Миньон из ягненка, каре из ягненка.
21. Грудинка, фаршированная; поросенок жареный.
22. Рулет мясной.
23. Мясо вок.
24. Жигу из баранины.
25. Буженина запеченная.
26. Мясо, запеченное в тесте.
27. Мясо, запеченное в фольге.
28. Суфле из мяса.
29. Тушеные рульки телячьи и свиные.
30. Мясо шпигованное.
31. Тушеные говяжьи хвосты.
32. Мясо в горшочке.
33. Мясо вяленое.
34. Мясо холодного и горячего копчения.
35. Индейка отварная.
36. Утка, томленная в горшочке.
37. Кнели из курицы.
38. Кнельная масса отварная на пару.
39. Куры запеченные на вертеле.
40. Кусочки куриного мяса, запеченные в тесте.

41. Утка и курица, запеченные в тесте целиком.
42. Индейка, жареная целиком.
43. Жареная целиком утиная ножка конфи.
44. Жареная утиная грудка.
45. Гусь, фаршированный яблоками.
46. Утка фаршированная гречневой кашей.
47. Утка вяленая;
48. Утка горячего копчения.