****

Рабочая программа производственной практики составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской федерации от 22.04.2014 г. №384. Зарегистрирован в Минюсте 23 июля 2014 года. Регистрационный №33234

**Организация -составитель:**

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Составители:**

Воронова Светлана Михайловна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  На заседании педсовета  КГБПОУ «Алейский  технологический техникум»  Протокол № 1 «30» августа 2017 г  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Рассмотрена и одобрена  предметно – цикловой комиссией  Протокол № 1 «30 » августа 2017 г.  Председатель  ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Глухих Е.П./ |

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ЦЕЛИПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП СПО**

**4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**9. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)**

**10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**11. МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

**1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целями учебной практики являются:

1. Закрепление теоретической подготовки по:

* приготовлению, декорированию блюд и изделий;
* умению работать с технологическими и технико-технологическими картами.
  1. Формирование общих и профессиональных компетенций.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен: иметь практический опыт:

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* расчета массы мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;
* организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
* контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
* разработки ассортимента сложных 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;
* разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* организации технического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;
* организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
* изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
* расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
* приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
* оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
* контроля качества и безопасности готовой продукции.
* планирования работы структурного подразделения/бригады;
* оценки эффективности деятельности структурного подразделения/бригады;
* принятия управленческих решений;

уметь:

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
* оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
* 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;
* 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;
* органолептически оценивать качество продуктов;
* использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
* принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции;
* оформлять документацию;
* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* организовывать рабочие места в производственных помещениях;
* организовывать работу коллектива исполнителей;
* разрабатывать оценочные задания в нормативно-технологическую документацию;
* оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией;
* строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
* анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочёты в устной и письменной речи;
* соблюдать в речи этические нормы, связанные с соблюдением принципа вежливости, суть которого заключается в том, чтобы не нарушать достоинство партнера (партнеров) по общению;
* пользоваться словарями русского языка, употреблять основные выразительные средства русского литературного языка, продуцировать тексты различных жанров;
* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* организовывать рабочие места в производственных помещениях;
* организовывать работу коллектива исполнителей;
* разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
* оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
* определять свои возможности в предпринимательской деятельности;
* находить и использовать необходимую экономическую информацию;
* анализировать и оценивать ситуации экономической жизни общества;
* принимать решения в сложной экономической ситуации.

**2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики являются:

* Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии «Повар» и квалификации «Техник-технолог» по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Студенты **должны знать:**

сырьё, п/ф, готовую продукцию, механическую кулинарную обработку продуктов, рецептуру, технологию приготовления, подачу готовых блюд, требования к качеству, технологический процесс предприятий общественного питания, уметь приготовить простые и сложные блюда, студенты **должны уметь:**

пользоваться сборником рецептур, блюд и кулинарных изделий ПОП, определять качество п/ф и готовых блюд, уметь готовить простые и ложные кулинарные изделия.

* Развитие профессиональных навыков по организации трудовых процессов и операций, связанных с приготовление и реализацией различных блюд и изделий.
* Закрепление правил делового этикета и делового общения.

**3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП СПО**

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП по специальности 260807 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика реализуется для практической отработки полученных знаний и умений и формирования практического опыта в рамках профессиональных модулей: 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 и приготовление сложных холодных и горячих десертов; ПМ.06. Организация процесса работы структурного подразделения; ПМ.07. Выполнение работ по профессии «БАРМЕН».

**4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика по профессиональным модулям проводится в соответствии учебным планом: ПП.01 3 недели в 4 семестре; ПП.02. - 3 недели в 5 семестре; ПП.03. 3 недели - в 6 семестре;ПП.04.3 недели - в 6 семестре; ПП.05. - 3 недели в 7 семестре; ПП.06. - 1 неделя в 7 семестре и 2 недели в 8 семестре; ПП.07. 3 недели в 8 семестре.

**5. КОМПЕТЕНЦИИОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): по специальности 260807 Технология продукции общественного питания:

**ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПМ. 03 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.

ПМ. 04Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПМ. 05Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

П.К 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

П.К 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ПМ.06 Организация процесса работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В рамках получения рабочей профессииПМ.07 «Бармен» обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные компетенции:

ПК 7.1. Выполнятьподготовкубара, буфетак обслуживанию

ПК 7.2. Обслуживатьпотребителей бара, буфета

ПК 7.3.Эксплуатироватьинвентарь,весизмерительноеиторгово-технологическое оборудование впроцессеобслуживания

ПК 7.4.Вестиучетно-отчетнуюдокументациювсоответствииснормативнымитребованиями.

ПК 7.5.Изготавливатьопределенныйассортименткулинарнойпродукции

ПК 7.6.Производить расчет с потребителем, используяразличные формы расчета

ПК 7.7.Изготавливатьсмешанныенапитки,втомчислекоктейли,

различными методами, горячие напитки.

**6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01-07**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока п/п** | **Тема программы** | **Разделы (этапы) практики, виды учебной деятельности** |  | | | **Формы текущего контроля** |
| **Уровень усвоения** | **Кол-во часов** | **Кол- во**  **дней** |
|  | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | |  | **108** | **18** |  |
| Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | |  | **54** | **9** |  |
| Тема 1.1. Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья | | Основные характеристики и пищевая ценность мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени.  Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса.  Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд. Технологический процесс кулинарной обработки мяса. Разделка говяжьих туш, туш мелкого скота.  Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженом виде.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса. | 2 | 18 | 3 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 1.2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд | | Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.  Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества. Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для | 2 | 18 | 3 | Экспертная  оценка навыков и умений |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из мяса. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.  Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса.  Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. |  |  |  |  |
| Тема 1.3. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. | Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.  Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом, полуфабрикаты из них.  Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 1.4. Способы минимизации отходов | Способы минимизации отходов при подготовке мяса. Обработка субпродуктов, поросят, мяса диких животных. Использование. | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов ля сложной кулинарной продукции | |  | **36** | **6** |  |
| Тема 2.1 . Организация технологического процесса подготовки рыбы | Характеристика сырья. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы.  Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества.  Подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки и приготовления полуфабрикатов | 2 | 18 | 3 | Экспертная  оценка навыков и умений |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.)  Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.  Обработка нерыбного водного сырья.  Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженом виде.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы. |  |  |  |  |
| Тема 2.2. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы | Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд.  Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и па открытом огне.  Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы (целиком, батонами порционными кусками), требования к качеству.  Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.  Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.  Способы минимизации отходов при подготовке рыбы.  Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов. | 2 | 18 | 3 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | |  | **18** | **3** |  |
| Тема 3.1. Характеристика сырья, организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд | Характеристика сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени.  Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.  Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками,из филе (порционные), мелкокусковых.. Нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы. | 2 | **18** | **3** | Экспертная  оценка навыков и умений |
| ПМ 02. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции | |  | **108** | **18** |  |
| Раздел 1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | |  | **36** | **6** |  |
| Тема 1.1. Организовать и проводить приготовление канапе | Ассортимент канапе. Характеристика продуктов используемых для приготовления канапе.  Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.  Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Правила приготовления разных типов канапе с соблюдением температурного и санитарного режима.  Методы сервировки, способы и температура подачи канапе. Варианты оформления канапе. | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 1.2. Технология приготовления легких холодных закусок. | Ассортимент легких холодных закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении легких закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок.  Организация технологического процесса приготовления легких холодных закусок  Правила приготовления легких холодных закусок. Технология приготовления легких холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления легких холодных закусок. | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 1.3.Технология приготовления сложных холодных закусок. | Ассортимент сложных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.  Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок  Правила приготовления сложных холодных закусок. Технология приготовления сложных холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления сложных холодных закусок. | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Раздел 2. Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | |  | **60** | **10** |  |
| Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы | Ассортимент холодных блюд из рыбы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из рыбы. Правила приготовления холодных блюд из рыбы, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из рыбы. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. Варианты оформления холодных блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для холодных блюд из рыбы. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы. Выбор видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья | 2 | 18 | 3 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса | Ассортимент холодных блюд из мяса  Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.  Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.  Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из мяса. Правила приготовления холодных блюд из мяса, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из мяса.  Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса. Техника приготовления украшений для холодных блюд из мяса.  Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из мяса. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из мяса, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из мяса.  Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из мяса. | 2 | 24 | 4 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 2.3. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Ассортимент холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из | 2 | 18 | 3 | Экспертная  оценка навыков и умений |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты оформления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Техника приготовления украшений для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы. |  |  |  |  |
| Раздел 3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | |  | **12** | **2** |  |
| Тема 3.1. Ассортимент и приготовления сложных холодных соусов | Ассортимент сложных холодных соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Органолептические | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |
|  | способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Правила приготовления сложных холодных соусов, соблюдая температурный и санитарный режимы. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов. Технология приготовления сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. |  |  |  |  |
| Тема 3.2. Способы оформления сложными холодными соусами | Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Способы оформления сложными холодными соусами  Методы сервировки и, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.  Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов. | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |
|  | Виды работ:  Знакомство с организацией работы холодного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом.  Изучением инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе, правил производственной санитарии и личной гигиены. Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно- технологической документацией на сырье  Совершенствование навыков по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра  Оценивание качества продукции и оформление удостоверений качества, журналов ит.д.  Организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; |  |  |  |  |
| ПМ. 03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции | |  | **108** | **18** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел 1. **Организация приготовления супов.** | |  | **18** | **3** |  |
| Тема 1.1 Организация приготовления сложных супов. | Ассортимент супов пюре, методы организации производства пюреобразных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления пюреобразных супов Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления пюреобразных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для пюреобразных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных пюреобразных супов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления пюреобразных супов.  Технология приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления специальных гарниров к пюреобразным супам. Органолептические способы определения степени готовности и качества пюреобразных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых пюреобразных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения пюреобразных супов.  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения пюреобразных супов. | 2 | 6 | 1 | Экспертная оценка навыков и умений |
| Тема 1.2 Технология приготовления прозрачных супов | Ассортимент прозрачных супов, методы организации производства прозрачных супов.  Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления прозрачных супов Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления прозрачных супов.  Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления прозрачных супов.  Температурный, санитарный режим и правила приготовления для прозрачных супов  Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных прозрачных супов | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления прозрачных супов Технология приготовления прозрачных супов  Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам Органолептические способы определения степени готовности и качества прозрачных супов  Варианты сервировки, оформления и способы подачи прозрачных супов Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых прозрачных супов  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения прозрачных супов  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения прозрачных супов. |  |  |  |  |
| Тема 1.3. Технология приготовления национальных супов | Ассортимент национальных супов, методы организации производства национальных супов.  Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления национальных супов. Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления национальных супов.  Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления национальных супов.  Температурный, санитарный режим и правила приготовления для национальных супов.  Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных национальных супов.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления национальных супов.  Технология приготовления национальных супов. Технология приготовления специальных гарниров к национальным супам. Органолептические способы определения степени готовности и качества национальных супов.  Варианты сервировки, оформления и способы подачи национальных супов.  Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | национальных супов.  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения национальных супов.  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения национальных супов. |  |  |  |  |
| Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов. | |  | **12** | **2** |  |
| Тема 2.1 Организация приготовления сложных горячих соусов. | Ассортимент соусов.  Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).  Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.  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 горячих соусов.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Технология приготовления сложных соусов.  Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных соусов.  Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов.  Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и умений |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел 3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | |  | **36** | **6** |  |
| Тема 3.1. Организация приготовления сложных блюд из овощей | Ассортимент блюд из овощей. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей. Методы организации производства блюд из овощей. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей.  Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.  Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей.  Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей.  Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей.  Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.  Температура подачи сложных блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей.  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей.  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей. | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 3.2. Организация приготовления сложных блюд из грибов | Ассортимент сложных блюд из грибов  Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.  Методы организации производства блюд из грибов.  Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для  приготовления блюд из грибов  Варианты сочетания грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и умений |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов.  Варианты подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из грибов  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из грибов.  Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из грибов  Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из грибов  Температура подачи сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из грибов.  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов.  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов. |  |  |  |  |
| Тема 3.3. Организация приготовления сложных блюд из сыра | Ассортимент сложных блюд из сыра.  Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.  Методы организации производства блюд из сыра.  Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра.  Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.  Температурный, санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из сыров.  Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сыров  Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и умений |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | сыров  Традиционное и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.  Температура подачи сложных блюд из сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из сыра Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра |  |  |  |  |
| Раздел 4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | |  | **42** | **7** |  |
| Тема 4.1. Организация приготовления сложных блюд из рыбы | Ассортимент сложных блюд из рыбы.  Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.  Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из рыбы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы.  Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря  для приготовления блюд из рыбы.  Технология приготовления сложных блюд из рыбы  Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы.  Органолептические способы определения степени готовности и качества  сложных блюд из рыбы.  Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования в зависимости от размера рыбных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы.  Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы | 2 | 18 | 3 | Экспертная  оценка навыков и умений |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема 4.2. Организация приготовления сложных блюд из мяса | Ассортимент сложных блюд из мяса  Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.  Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из мяса. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса  Температурный, санитарный режим и правила приготовления для  различных видов сложных блюд из мяса  Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами.  Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд  из мяса  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря  для приготовления блюд из мяса  Технология приготовления сложных блюд из мяса  Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса  Органолептические способы определения степени готовности и качества  сложных блюд из мяса  Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса  Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса | 2 | 18 | 3 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 4.3. Организация приготовления сложныхблюд изсельскохозяйственной(домашней) птицы. | Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Овладение навыками работы на технологическом оборудования цехов. Освоение особенностей технологических режимов. Закрепление навыков по приготовлению сложных блюд и мяса, мяса птицы, дичи, кролика. | 2 | 6 | 1 | Экспертная оценка навыков и умений |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Раздел ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, | |  | **108** | **18** |  |
| мучных кондитерских изделий | |  |  |  |  |
| Раздел 1. |  |  | **24** | **4** |  |
| Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | |  |  |  |  |
| Тема 1.1. | Характеристика основных продуктов: мука, сахар, яйца и яичные | 2 | 6 | 1 |  |
| Характеристика основных | продукты, молоко, масло и дополнительных ингредиентов для |  |  |  |  |
| продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | Варианты сочетания основных продуктов с дополнительнымиингредиентами для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и  праздничного хлеба для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.  Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |  |  |  | Экспертная оценка навыков и умений |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 1.2.  Методы приготовления сдобных хлебобулочных  изделий и праздничного  хлеба. | Организация технологического процесса приготовления сдобных | 2 | 6 | 1 |  |
| хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: биологические |  |  |  |  |
| разрыхлители (дрожжи), механический способ разрыхления.  Определение режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий.  Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий.  Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий  сложными отделочными полуфабрикатами.  Виды технологического оборудования и его безопасное  использование: просеиватели муки, тестомесы, делительно-  округлительная машина, пароконвектоматы для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  Производственный инвентарь: ножи, доски, противни, скалка. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Тема 1.3.  Ассортимент сдобных  хлебобулочных изделий и  праздничного хлеба. | Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных | 2 | 6 | 1 | Экспертная |
| изделий и праздничного хлеба: рогалик ореховый, ромовая баба и др. |  |  |  | оценка |
| Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для |  |  |  | навыков и |
| приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  Требования к качеству готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |  |  |  | умений |
| Тема 1.4. Оценка качества  сдобных хлебобулочных  изделий и праздничного хлеба | Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых  сложных хлебобулочных изделий.  Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 2 | 6 | 1 | Экспертная |
|  |  |  | оценка |
|  |  |  | навыков и умений |
| Раздел 2. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов |  |  | **24** | **4** |  |
|  |  |  |  |
| Тема 2.1.  Характеристика основных  продуктов и дополнительных ингредиентов | Характеристика основных продуктов и дополнительных  ингредиентов для приготовления сложных мучных изделий и  праздничных тортов.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов  Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов.  Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка  навыков и умений |
| Тема 2.2.  Приготовление сложных мучных кондитерских изделий | Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.  Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.  Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке. Торты банкетные и фирменные, их особенности.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Взбивальные машины: виды и их назначение; виды производственного инвентаря: венчики, формы для выпекания. | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 2.3.  Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделка тортов: бисквитных, песочных, слоеных, воздушных, миндальных, комбинированных, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Торты банкетные и фирменные, их особенности. Торты низкокалорийные.  Торты: «Прага», «Абрикотин», «Полет», «Ярославна», «Киевский», «Свадебный», «Безе» и др.  Требования к качеству тортов. Виды дефектов, причины их  возникновения и способы устранения. Условия и сроки реализации тортов.  Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 2.4. Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | 2 | 6 | 1 |  |
| Раздел 3. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | |  | **24** | **4** |  |
| Тема 3.1.  Характеристика основных продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий | Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.  Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.  Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий | 2 | 6 | 1 |  |
| Тема 3.2.  Правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий | Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.  Выбор вида теста и способов формовки мелкоштучных кондитерских изделий.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.  Техника и варианты оформления сложных мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.  Температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.  Принятие организационных решений по процессам приготовления  мелкоштучных кондитерских изделий. | 2 | 6 | 1 |  |
| Тема 3.3.  Приготовление и ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий | Ассортимент, рецептура, технологический процесс Печенье «Листики», печенье «Творожное», печенье «Ромашки», «Меренги», «Воздушно-ореховое».  Ассортимент пирожных: бисквитное, песочное, слоеное, заварное, воздушное, миндально-ореховое, крошковое, десертные, низкоколорийное. Виды пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов, формы (нарезные и штучные), отделки.  Основные правила, особенности технологических процессов приготовления и отделки пирожных различных видов. Требования к качеству пирожных. Виды дефектов, способы устранения. Условия и сроки реализации пирожных. Факторы, формирующие качество пирожных.  Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий, требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий. Температурный и санитарный режим, правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий  Актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 3.4. Оценка качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий, требования к безопасности хранения сложных мелкоштучных кондитерских изделий.  Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. Требования к безопасности хранения сложных мелкоштучных кондитерских изделий | 2 | 6 | 1 |  |
| Раздел 4. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении | |  | **36** | **6** |  |
| Тема 4.1. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов | Характеристика основных продуктов: мука, сахар, яйца и яичные продукты, молоко, масло и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.  Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. | 2 | 6 | 1 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема 4.2.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов | инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.  Виды оборудования: жарочные шкафы, электроплиты, взбивальные машины и производственного инвентаря: кондитерские гребенки, корнетики, отсадочные мешки с набором металлических или пластмассовых трубочек.  Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.  Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. | | | 2 | 6 | 1 |  |
| Тема 4.3.  Приготовление и ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов | Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Отделка мучных кондитерских изделий: понятие, назначение, виды, способы и приемы. Правила и приемы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов.  Украшения из крема, глазури, фруктовой рисовальной массы и помады, выполняемые при помощи кондитерского мешка с различными насадками.  Использование кондитерских форм, трафаретов и других приспособлений для изготовления украшений.  Украшения из желе, марципана, карамели, шоколада. Технология подготовки свежих фруктов и ягод, живых цветов для отделки. Способы монтажа различных элементов декора.  Основные принципы отделки готовых изделий: безопасность, эстетичность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность (рациональное расходование сырья и оборудования).  Дефекты отделки готовых изделий: виды, причины возникновения, способы устранения.  Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов, требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов.  Температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. | | | 2 | 18 | 3 |  |
| Тема 4.4. Оценка качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов, требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов.  Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов. | | | 2 | 6 | 1 |  |
| Раздел ПМ. 05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов | | | |  | **108** | **18** |  |
| Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов | | | |  | **48** | **8** |  |
| Тема 1.1. Характеристика основных продуктов, отделочных полуфабрикатов и основных полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных десертов | Основных пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов  Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов  Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отдельных сложных десертов  Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных десертов  Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов  Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Требования к качеству готовых сложных десертов | | | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 1.2. Ассортимент и методы приготовления сложных холодных десертов | Ассортимент сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и  шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета,  пая, тирамису, чизкейка, бланманже.  Методы приготовления сложных холодных десертов  Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления  сложных холодных десертов  Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с  дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных  десертов.  Температурный режим охлаждения и замораживания основ для  приготовления сложных холодных десертов  Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих  десертов | | | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 1.3. Оборудование,  используемое для  приготовления сложных  десертов | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря  Принцип работы технологического оборудования для приготовления  сложных десертов | | | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка  навыков и  умений |
| Тема 1.4. Технология  приготовления сложных  холодных десертов | Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и  шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета,  пая, тирамису, чизкейка, бланманже  Актуальные направления в приготовлении холодных десертов | | | 2 | 24 | 4 | Экспертная  оценка  навыков и умений |
| Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов | | | |  | **60** | **10** |  |
| Тема 2.1. Ассортимент и | Ассортимент сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных | | | 22 | 12 | 1 | Экспертная |
| методы приготовления | кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового | | |  |  |  | оценка |
| сложных горячих десертов | фондю, десертов фламбе.  Методы приготовления сложных горячих десертов  Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов | | |  |  |  | навыков и умений |
| Тема 2.2. Технология | Приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных | | | 2 | 30 | 5 | Экспертная |
| приготовления сложных | кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового | | |  |  |  | оценка |
| горячих десертов | фондю, десертов фламбе.  Актуальные направления в приготовлении холодных десертов Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов | | |  |  |  | навыков и умений |
| Тема 2.3. Организация | Сервировка столов различными способами | | | 2 | 18 | 3 |  |
| обслуживания при | Правила подачи сложных десертов | | |  |  |  |  |
| приготовлении сложных |  | | |  |  |  |  |
| десертов |  | | |  |  |  |  |
| Раздел ПМ 06.1. Управление структурным подразделением организации | | | |  | **108** | **18** |  |
| Тема 1.1. Введение. Отрасль | Отрасль в структуре экономике. Современное состояние, перспективы | | | 2 | 6 | 1 | Экспертная |
| в структуре экономике | экономического, технического, социального развития отрасли. | | |  |  |  | оценка навыков и умений |
| Тема 1.2. Характеристика предприятий общественного питания.Производственная инфраструктура | Основные понятия и определения. Организационно-правовые  формы предприятий общественного питания.  Классификация, основные типы и классы предприятий  общественного питания.  Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение, применение.  Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий.  Производственная инфраструктура предприятия. | | | 2 | 12 | 2 | Экспертная |
|  |  |  | оценка |
|  |  |  | навыков и |
|  |  |  | умений |
|  |  |  |  |
| Тема 1.3. Сырьевая и | Виды продовольственного сырья, используемые в общественном | | | 2 | 12 | 2 | Экспертная |
| материально-техническая | питании. Использование новых видов сырья (биологически активных и | | |  |  |  | оценка |
| база предприятий. | пищевых добавок, пищевых концентратов и т.п.). Требования к сырью. | | |  |  |  | навыков и |
| Организация снабжения | Материально-техническая база: понятие, назначение. Предметы | | |  |  |  | умений |
| предприятий | материально-технического назначения. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.  Организация снабжения предприятий общественного питания. Основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики.  Особенностипродовольственного снабжения**.** Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. | | |  |  |  |  |
| Тема 1.4. Организация  складского и тарного  хозяйства | Складское хозяйство: понятие, назначение, функции, состав,  компоновки, основные требования.  Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск).  Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, классификация, назначение, требования. Организация товарооборота. | | | 2 | 6 | 1 | Экспертная |
|  |  |  | оценка |
|  |  |  | навыков и умений |
| Тема 1.5.  Производственная структура. Производст­венный и технологический процессы | Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие. Влияние  типа и класса предприятия на структуру производства. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл.  Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. | | | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 1.6. Организация процесса производства продукции | Оперативное планирование работы производства. Производственная программа. Планирование меню. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции.  Организация работы основных производственных цехов. Прогрессивные методы организации на основе передовых технологий и механизации производственных процессов.  Заготовочные цехи. Технологические процессы, линии и рабочие места в заготовочных цехах.  Доготовочные цехи. Назначение, планировка, оснащение, расположение, режим работы, взаимосвязь с заготовочными цехами. Специализированные цехи. Вспомогательные производственные помещения. | | | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 1.7. Реализация готовой продукции | Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия).  Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу.  Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия. Особенности реализации покупных товаров, в том числе алкогольных напитков, табачных изделий и т.п. в предприятиях общественного питания. Дополнительные услуги, оказываемые при реализации продукции общественного питания и покупных товаров | | | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 1.8. Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания | Персонал предприятий общественного питания. Производственный персонал. Обслуживающий персонал.  Организация труда персонала: понятие, характер труда, сущность, задачи.  Особенности организации труда производственного и обслуживающего персонала, специалистов. Должностные обязанности.  Понятие о нормировании труда. Классификация затрат рабочего времени. Виды норм труда. Табель учета рабочего времени. | | | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Раздел ПМ 06.02.  Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания | | | |  | **36** | **6** |  |
| Тема 2.1. Организация работы предприятий общественного питания для обслуживания посетителей. | Общая характеристика процесса обслуживания. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений (виды, назначения). Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных  помещений.  Столовая посуда, приборы. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Критерии подбора посуды для предприятий питания разных типов и классов. Нормы оснащения предприятий питания столов столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета. | | | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 2.2. Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания. | Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации. Требования к информации и оформлению меню,  карты вин и коктейлей. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений, персонала к обслуживанию. Обслуживание потребителей в предприятиях питания. Основной и завершающий этапы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов. Приемы и банкеты: виды, назначения, классификация. Особенности подготовки и проведения  банкет. | | | 2 | 18 | 3 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Тема 2.3. Организация пообслуживаниюпредприятий. | Кейтеринг предприятий общественного питания: понятие, виды, назначение, порядок организации, проведения. Специальные виды услуг и формы обслуживания: определение и классификация.  Услуги по организации обслуживания. Особенности предоставления услуг, Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания.  Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях. Социальное питание. Социально-ориентированные предприятия: определение, виды, назначения. Организация труда обслуживающего персонала. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала. | | | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| Раздел ПМ.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Бармен» | | | |  | **108** | **18** |  |
| **Раздел 1**. **Этапы подготовки к обслуживаниюпотребителей** | | | |  | **12** | **2** |  |
| **Тема 1.1 Подготовка бара, буфета к обслуживанию** | Виды и классификации баров;  Планировочные решения баров, буфетов;  Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;  Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;  Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию. | | | 2 | 6 | 1 |  |
| **Тема 1.2 Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей** | Методы оценки качества пищевых продуктов;  Краткая товароведческая характеристика основных групп товаров;  Химический состав пищевых продуктов  Подготовки бара, буфета к обслуживанию;  Встречи гостей бара и приёма заказа;  Подготовка бара, буфета к закрытию наличие напитков согласно карте виникоктейльной карте, табачныхизделий;  Получение продуктовсо склада; - оформление витринбара;  наличие инвентаря ипосуды. | | | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| **Раздел 2. Выполнение учетно-отчетных операций бармена, буфетчика** | | | |  | **18** | **3** |  |
| **Тема 2.1 Общая характеристика учета** | Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;  Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; | | | 2 | 6 | 1 |  |
| **Тема 2.2 Учет в барах, барах буфетах** | Принятие и оформление платежей;  Оформление отчётно-финансовых документов;  Расчёт с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации;  Инвентаризация запасов продуктов и напитков в баре, буфете;  Оформление необходимой отчётно-учётной документации; | | | 2 | 12 | 2 |  |
| **Раздел 3. Основной этап обслуживания потребителей** | | | |  | **30** | **5** |  |
| **Тема 3.1 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей** | | | Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков;  Методы приготовления и оформления алкогольных и безалкогольных напитков;  Приготовления простых закусок | 2 | 12 | 2 | Экспертная  оценка навыков и  умений |
| **Тема 3.2 Технология приготовления горячих напитков и простых закусок** | | | Технологию приготовления и оформление смешанных напитков  Технологию приготовления и оформление горячих напитков | 2 | 12 | 2 |  |
| **Тема 3.3 Организация обслуживания в баре, буфете.** | | | Виды и методы обслуживания в баре, буфете;  Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями  Правила личной подготовки бармена к обслуживанию;  Правила охраны труда; | 2 | 6 | 1 |  |
| **Раздел 4. Профессиональная этика культура поведения** | | | |  | **12** | **2** |  |
| **Тема 4.1 Общие понятия об этической культуре** | | | Нормы профессиональной этики;  Основы протокола и этикета | 2 | 6 | 1 |  |
| **Тема 4.2 Культура поведения работников сферы обслуживания** | | | Ролевые игры  Разрешение конфликтоввозникающих в профессиональной деятельности  Культура обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и  умений |
| **Раздел 5 Профессиональная эстетика в сфере общественного питания** | | | |  | **12** | **2** |  |
| **Тема 5.1 Эстетика как наука** | | Эстетика внешнего облика бармена; | | 2 | 6 | 1 |  |
| **Тема 5.2 Эстетика интерьера торговых помещений предприятия общественного питания** | | Интерьер торговых помещений предприятия общественного питания. Подборка интерьера для торгового помещения предприятий общественного питания. | | 2 | 6 | 1 |  |
| **Раздел 6. Психология работников общественного питания** | | | |  | **12** | **2** |  |
| **Тема6.1 Психология как наука, о правилах общения** | | Психологические особенности делового общения и его специфику в сфере Обслуживания и деятельности бармена  Обслуживание и деятельность бармена;  Механизм взаимопонимания в общении;  техника и прием общения, правила слушания, ведения беседы, | | 2 | 6 | 1 |  |
| **Тема 6.2 Культура общения в сфере деятельности бармена** | | Средства и техника эффективного общения в профессиональной деятельности,  Приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя;  Ролевые игры  Обслуживание и деятельность бармена;  Механизм взаимопонимания в общении;  Техника и прием общения, правила слушания, ведения беседы, | | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и  умений |
| **Раздел 7. Товароведческая характеристика основных групп товаров** | | | |  | **12** | **2** |  |
| **Тема 7.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.** | | Методы оценки качества пищевых продуктов;  Товароведческая характеристика основных групп товаров | | 2 | 6 | 1 | Экспертная  оценка навыков и умений |
| **Тема 7.2 Вкусовые продукты.** | | Товароведческая характеристика вкусовых продуктовПроведение оценки качества пищевых продуктов  Составление таблиц, схем, товароведческая характеристика вкусовых продуктов | | 2 | 6 | 1 |  |
|  | Итого: | | |  | 756 | 126 |  |

**7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе производственной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии - работа с пакетом прикладных программ.

**8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

1. технологические карты по производственным процессам;
2. тестовые задания;
3. комплект пробных квалификационных работ;
4. образцы выполнения заданий;
5. алгоритм выполнения работ пооперационно;
6. методические рекомендации по выполнению работ.

**9. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)**

Форма промежуточной аттестации по производственной практике - дифференцированный зачёт.

**10. УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Основная литература**

1. 1.Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования /
2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2008. - 465 с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Анфимова, Н. А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М.: Омега - Л, 2008. - 328 с.

**Дополнительная литература:**

1. Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования / Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. - М.: Академия, 2006. - 480 с.
2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В. П. Золин. - 2-е изд. - М.: Академия, 2005.- 256 с.
3. Журналы: Питание и общество // Современный ресторан // Гастрономъ

**Законодательные и нормативные документы:**

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29 2.Общественное питание. Справочник кондитера. - М.:
2. Экономические новости, 2003 СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Интернет-ресурсы:**

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания www. 100 menu. ru
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий www. tsf 2000. ru
3. Электронные книги по кулинарии [www.dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)
4. Электронная книга по кулинарии rogalik.com/elektronnaya\_kulinariya\_skachat

**11. МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех, производственные мощности предприятий питания г.Алейска, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и производственных работ.