****

Рабочая программа учебной 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. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП СПО

4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ

ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

9. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

11. МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задачами учебной практики являются:

1. Формирование у обучающихся первоначальных профессиональных умений 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 блюд, студенты **должны уметь:**

пользоваться сборником рецептур, блюд и кулинарных изделий ПОП, определять качество п/ф и готовых блюд.

1. Развитие профессиональных навыков по организации трудовых процессов и операций, связанных с приготовление и реализацией блюд и изделий.
2. Закрепление правил делового этикета и делового общения.
   1. МЕСТО УЧЕБНОЙ 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. Учебная 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 работы структурного подразделения;

ПМ.07. Выполнение работ по профессии «Бармен».

* 1. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по профессиональным модулям проводится в соответствии учебным планом: УП.01 - 1 неделя в 4 семестре; УП.02. - 1 неделя в 5 семестре; УП.03. -1 неделя в 6 семестре; УП.04. -1 неделя в 6 семестре; УП.05. - 1 неделя в 7 семестре;УП.06. - 1 неделя в 7 семестре; УП.07. - 1 неделя в 8 семестре.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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 профессии **ПМ.07«Бармен»** обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные компетенции;

ПК 7.1. Выполнятьподготовкубара, буфетак обслуживанию

ПК 7.2. Обслуживатьпотребителей бара, буфета

ПК7.3.Эксплуатироватьинвентарь,весизмерительноеиторгово-технологическое оборудование впроцессеобслуживания

ПК7.4.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 учебной практикиУП.01-07

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | |
| Учебная практика | | | | | |  | | | **252** | | | **42** | | |  | |
| Раздел 1. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | | |  | | | **36** | | | **6** | | |  | |
| Тема 1.1. Организация подготовки мяса и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции | Подготовка туш мяса к разделке, овладение приемами кулинарного разруба туш, обвалка отрубов, выделение частей мяса, их зачистка, сортировка, получение крупнокусковых полуфабрикатов. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из мяса, приготовление рубленой натуральной и котлетной и полуфабрикатов из них.  Овладение навыками обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. | | | | | 2 | | | 12 | | | 2 | | | Экспертная  оценка навыков и умений | |
| Тема 1.2. Организация подготовки рыбы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции | Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, голов осетровых рыб и других пищевых отходов. Разделка рыбы разными способами. Приобретение навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов Приготовление п/ф из рыбы, овладевают технологией обработки нерыбного водного сырья.  Приготовление котлетной массы их рыбы и полуфабрикатов из нее. | | | | | 2 | | | 12 | | | 2 | | | Экспертная  оценка навыков и умений | |
| Тема 1.3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика.  Подготовка тушек к тепловой обработке. Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке мяса, птицы. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из птицы. | | | | | 2 | | | 12 | | | 2 | | | Экспертная  оценка навыков и умений | |
| Раздел 2. ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. | | | | | | 2 | | | **36** | | | **6** | | |  | |
| Тема 2.1**Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.** | Организация технологического процесса приготовления легких и сложных холодных закусок, канапе.  Организация сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. | | | | 2 | | | 6 | | | | 1 | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Тема 2.12 **Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и**  **сельскохозяйственной (домашней) птицы.** | Освоение особенностей технологических режимов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра для холодной кулинарной продукции. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.  Использование вариантов гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы. | | | | 2 | | | 18 | | | | 3 | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Тема 2.3**Организация и приготовление сложных холодных соусов**. | Проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.  Организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов. Приготовление сложных холодных соусов. Организация декорирования блюд сложными холодными соусами. Проведение контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов. | | | | 3 | | | 12 | | | | 2 | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Раздел 3. ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | | | | |  | | | **36** | | | | **6** | |  | | |
| Тема 3.1 . **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. Приготовление пюреобразных супов, гарниров к супам. Сервировка и оформления пюреобразных супов. Приготовление прозрачных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления прозрачных супов. Организация приготовления национальных супов. | | | | 2 | | | 6 | | | | 1 | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Тема 3.2.**Организация приготовления сложных горячих соусов** | Приготовление сложных соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей.  Организация оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов. Овладение навыками работы на технологическом оборудования цехов. Освоение особенностей технологических режимов. Закрепление навыков по приготовлению сложных соусов. | | | | 2 | | | 6 | | | | 1 | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Тема 3.3.**Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра** | Организации производства блюд из овощей и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Температура подачи сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из грибов.  Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.  Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сыров. Овладение навыками работы на технологическом оборудования цехов. Освоение особенностей технологических режимов. Закрепление навыков по приготовлению сложных блюд и гарниров из овощей. | | | | 3 | | | 6 | | | | 1 | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Тема 3.4.**Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы** | Организация приготовления сложных блюд из рыбы Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы. Приготовление сложных блюд из рыбы. Приготовление сложных блюд из рыбы в банкетном исполнении. Технология приготовления сложных блюд из мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса. 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. | | | | 3 | | | 18 | | | | 3 | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Раздел 4. ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | |  | | | 36 | | | | 6 | |  | | |
| Тема 4.1.  **Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба** | | | Характеристика основных продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: рогалик ореховый, ромовая баба и др. Организация технологического процесса приготовления сдобных 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.  Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий. | | 2 | | | 6 | | | | 1 | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Тема 4.2.  **Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов** | | | Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. 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. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке. Торты: «Прага», «Абрикотин», «Полет», «Ярославна», «Киевский», «Свадебный», «Безе» и др. Торты банкетные и фирменные, их особенности. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. | | 3 | | | 12 | | | | 2 | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Тема 4.3.Организация и приготовление 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.  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. | | 2 | | | 12 | | | | 2 | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Тема 4.4.Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении | | | Характеристика основных продуктов для приготовления 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.  Основные принципы отделки готовых изделий: безопасность, эстетичность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность (рациональное расходование сырья и оборудования). | | 3 | | | 6 | | | | 1 | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Раздел 5. ПМ.05. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов | | | | |  | | | 36 | | | 6 | | |  | | |
| Тема 5.1. **Организация технологического процесса приготовления сложных холодных 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 комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных 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. 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 | | | 18 | | | 3 | | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Тема 5.2.**Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов** | | | Ассортимент сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе. Технология приготовления и оформления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих(рациональное расходование сырья и оборудования). | | 2 | | | 18 | | | 3 | | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
|  | | | Приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе.  Сервировка столов различными способами. Правила подачи сложных десертов. | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| **Раздел 6. ПМ.06. Организация работы структурного подразделения** | | | | |  | | | **36** | | | **6** | | |  | | |
| **Раздел 1.**  **Организационные основы деятельности структурного подразделения организации** | | | | |  | | | 12 | | | 2 | | |  | | |
| **Т Тема 1.2 Оперативное планирование производства и технологическая документация** | | | ИнИформационное обеспечение оперативного планирования производства.  Ан Анализ оперативного планирования на предприятиях общественного питания  Составление плана - меню конкретного ПОП. Определение количества потребителей по графику загрузки торгового зала, общего количества блюд; разбивка их по ассортименту, определение количества блюд каждого наименования с учетом спроса на продукцию. | | 3 | | 6 | | | 1 | | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| **Тема 1.3 Организация производства**  **предприятий общественного**  **питания** | | | Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.  Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов.  Разработка производственной программы доготовочных цехов.  Разработка производственной программы специализированных цехов.  Анализ организации работы производственных вспомогательных помещений.  Расчет и подбор линии раздачи для отпуска комплексных обедов и ужинов для столовой.  Разработка организации производства и расчет уровня оснащенности конкретного типа (помещения) ПОП. Составление фотографии рабочего места повара конкретного цеха ПОП. | | 3 | | 6 | | | 1 | | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| **Раздел 2. Организация труда и управления в общественном питании** | | | | |  | | 12 | | | 2 | | |  | | |
| **Тема 2.1 Организация труда в общественном питании** | | | Анализ организации труда персонала на производстве ПОП. Разработка оценочных заданий для работников ПОП.  Расчет численности работников на различных участках ПОП. Составление графика выхода на работу.  Расчет заработной платы работников предприятий общественного питания.  Расчет возможного повышения производительности труда (на примере бригады кондитерского цеха). | | 3 | | 6 | | | 1 | | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| **Тема 2.2 Организация управления**  **персоналом структурного**  **подразделения организации** | | | Анализ организации управления структурным подразделением конкретного ПОП  Решение ситуационных задач по теме «Трудовые отношения»  Разработка должностных инструкций. | | 3 | | 6 | | | 1 | | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| **Раздел 3. Экономические основы деятельности структурного подразделения организации** | | | | |  | | 12 | | | 2 | | |  | | |
| **Тема 3.1 Экономика организации** | | | | Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота  Расчет и анализ себестоимости и валового дохода.  Анализ снабжения предприятий ОП сырьем и товарами. Составление продуктового баланса.  Расчет и анализ товарных запасов и оборачиваемости.  Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом.  Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения (расходов на продажу).  Расчет основных видов прибыли. Анализ и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.  8. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств, потребности в оборотных средствах | 3 | | 6 | | | 1 | | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| **Тема 3.2 Бухгалтерский учет в общественном питании** | | | | Группировка хозяйственных средств по составу и размещению  Группировка хозяйственных средств поисточника формирования  Составление бухгалтерского баланса. Влияние хозяйственных операций на изменение бухгалтерского баланса  Запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета.  Ознакомление с договором о материальной ответственности.  Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.  Расчет выхода готовой продукции в ассортименте.  Калькуляция свободных розничных цен на холодные и горячие закуски, салаты  Калькуляция свободных розничных цен на бульоны и первые блюда  Калькуляция свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры  Калькуляция свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия  Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть  Ознакомление и заполнение документов по поступлению и учёту сырья, товаров и тары в кладовых. Оформление доверенностей.  Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой. Составление товарного отчета и товарной книги.  Составление отчётности о реализации и отпуске изделий кухни.  Составление товарного отчета по движению товаров и тары в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.  Составление документации для проведения инвентаризации в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. | 3 | | 6 | | | 1 | | | Экспертная  оценка навыков и умений | | |
| Раздел 7. ПМ.07. Выполнение работ по рабочей профессии «Бармен» | | | | |  | | 36 | | | 6 | | |  | | |
| **Раздел 1**. **Этапы подготовки к обслуживаниюпотребителей** | | | | |  | | 3 | | | 0,5 | | | Эксперт-  наяоценка навыков и | | | |
| **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; | | | 3 | | 1,5 | | |  | | | умений | | | |
| **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 вини коктейльной карте, табачныхизделий;  Получение продуктовсосклада; - оформление витринбара;  наличие инвентаря ипосуды. | | | 3 | | 1,5 | | |  | | | Экспертная  оценка навыков и умений | | | |
| **Раздел 2. Выполнение учетно-отчетных операций бармена, буфетчика** | | | | |  | | 3 | | | 0,5 | | | Экспертная  оценка навыков и | | | |
| **Тема 2.1 Общая характеристика учета** | | Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;  Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; | | | 3 | | 1,5 | | |  | | | умений | | | |
| **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; | | | 3 | | 1,5 | | |  | | |  | | | |
| **Раздел 3. Основной этап обслуживания потребителей** | | | | |  | | 6 | | | 1 | | | Экспертная  оценка навыков и | | | |
| **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 | | | 3 | | 2 | | |  | | | умений | | | |
| **Тема 3.2 Технология приготовления горячих напитков и простых закусок** | | Технологию приготовления и оформление смешанных напитков  Технологию приготовления и оформление горячих напитков | | | 3 | | 2 | | |  | | | Экспертная  оценка навыков и | | | |
| **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; | | | 3 | | 2 | | |  | | | умений | | | |
| **Раздел 4. Профессиональная этика культура поведения** | | | | |  | | 6 | | | 1 | | |  | | | |
| **Тема 4.1 Общие понятия об этической культуре** | | Нормы профессиональной этики;  Основы протокола и этикета | | | 3 | | 3 | | |  | | | Экспертная  оценка навыков и | | | |
| **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 | | | 3 | | 3 | | |  | | | умений | | | |
| **Раздел 5 Профессиональная эстетика в сфере общественного питания** | | | | |  | | 6 | | | 1 | | |  | | | |
| **Тема 5.1 Эстетика как наука** | | Эстетика внешнего облика бармена; | | | 3 | | 3 | | |  | | |  | | | |
| **Тема 5.2 Эстетика интерьера торговых помещений предприятия общественного питания** | | Интерьер торговых помещений предприятия общественного питания. Подборка интерьера для торгового помещения предприятий общественного питания. | | | 3 | | 3 | | |  | | | Экспертная  оценка навыков и | | | |
| **Раздел 6. Психология работников общественного питания** | | | | |  | | 6 | | | 1 | | | умений | | | |
| **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, | | | 3 | | 3 | | |  | | |  | | | |
| **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, | | | 3 | | 3 | | |  | | | Экспертная  оценка навыков и | | | |
| **Раздел 7. Товароведческая характеристика основных групп товаров** | | | | |  | | 6 | | | 1 | | | умений | | | |
| **Тема 7.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.** | | Методы оценки качества пищевых продуктов;  Товароведческая характеристика основных групп товаров | | | 3 | | 3 | | |  | | | Экспертная  оценка навыков и | | | |
| **Тема 7.2 Вкусовые продукты.** | | Товароведческая характеристика вкусовых продуктовПроведение оценки качества пищевых продуктов  Составление таблиц, схем, товароведческая характеристика вкусовых продуктов | | | 3 | | 3 | | |  | | | умений | | | |

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

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико- ориентированную подготовку обучающихся. В ходе практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности, личностно ориентированный подход, игровые технологии, самоконтроль и взаимоконтроль и др.

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

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

* технологические карты по производственным процессам;
* тестовые задания;
* образцы выполнения заданий;
* алгоритм выполнения работ пооперационно;
* методические рекомендации по выполнению работ.

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

Формой промежуточной аттестации по учебной практики является

дифференцированный зачёт.

Дифференцированный зачёт по учебной практике планируется и проводится руководителем практики (мастерами производственного обучения) в каждой группе в соответствии с рабочей учебной программой за счет учебного времени.

Результат проведения дифференцированного зачёта заносится в журнал

практического обучения и в аттестационный лист обучающегося.

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

**Основная литература**

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования /
2. Ковалев Н.И., 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
4. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для студентов начального проф. Образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - 3-е изд. - М. : Академия,2007. - 278с. (Начальное профессиональное образование).
5. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В. П. Золин. - 2-е изд. - М.: Академия, 2005.- 256 с.
6. Журналы: Питание и общество // Современный ресторан // ГастрономъЗаконодательные и нормативные документы
7. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» ( по состоянию на 20 апреля 2006 года). - Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2006. -47 с. - (Кодексы и законы России).
8. Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов 02.01.2000, 29-ФЗ»
9. Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99, 52-ФЗ
10. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389
11. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения Официальное представительство ИА BISHELP - Свидетельство о регистрации СМИ Эл №ФС77-26113 от 09.11.2006
12. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.1995-05-04. - М.:Издательство стандартов, 1995. - 8с.
13. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ.2008-01-06. - М.: Издательство стандартов, 2008. - 12с.
14. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. - Введ.2008-01-06. - М.: Издательство стандартов, 2008. - 12с.

**Дополнительная литература**

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. Пособие/ Г.Г. Дубцов. - М.: Мастерство, 2001. -
2. Журналы: Питание и общество // Современный ресторан // Гастрономъ .
3. Организация работы птице-гольевого цеха (Электронный ресурс). - 1 электрон.опт.диск (CD- ROM) : зв., цв., - Прил.:/сост. Г.В. Сеничкина. - 36с.

**Словари и справочники**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. - М.: Хлебпродинформ , 1996. - 619 с.
2. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. - М., Колос, 2000
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание , 2000. - 663с.
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева - М.:ДеЛипринт, 2002. - 590с.

**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.comelektronnaya\_kulinariya\_skachat

**11. МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:**

Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех, столовая—мастерская технологического колледжа, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности припроведении учебных и производственных работ.