

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

Программа практики по профилю специальности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования. (Утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291).

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»
Составители: Тютюнникова Е.Н., преподаватель специальных дисциплин высшей категории;

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией мастеров п/о
протокол № 1
от 24 сентября 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 1
от 25 сентября 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	18
4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	21

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практики по дуальной модели обучения является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с профессиональным стандартом (ФГОС) по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) при наличии основного общего или среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Место практики по дуальной модели обучения в структуре основной профессиональной образовательной программы

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, практики по дуальной модели обучения ПМ.02 изучается в профессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) и завершает изучение ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

1.3 Цель и задачи практики по дуальной модели обучения, требования к результатам освоения практики

Целью программы практики по дуальной модели обучения Взаимодействие техникума и предприятий общественного питания Камчатского края, обладающих ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения практико-ориентированных занятий, предусмотренных ППССЗ, с целью совместной подготовки кадров.

Задачи программы практики по дуальной модели обучения: укрепить практическую составляющую учебного процесса, сохраняя при этом уровень теоретической подготовки, обеспечивающий реализацию требований ФГОС СПО; повысить профессиональную мобильность и конкурентоспособность выпускников на рынке труда; укрепить взаимосвязь образовательного учреждения с предприятиями пищевой промышленности и общественного питания Камчатского края; формировать у обучающихся практические профессиональные умения в рамках модулей ОПОП СПО по

основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Реализация программы практики по дуальной модели обучения предполагает наличие у техникума договоров с базовыми предприятиями.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Практические занятия на производстве по дуальной модели обучения проводятся образовательным учреждением и базовым предприятием при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением совместно с базовым предприятием по каждому профессиональному модулю.

Практические занятия должны проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам практико-ориентированных занятия проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В ходе освоения программы практики по дуальной модели обучения должен иметь практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов,

соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

Знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов: пюреобразных, прозрачных, национальных, горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества

сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

Результатом освоения практики по дуальной модели обучения является овладение следующими профессиональными компетенциями (ПК): организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1), организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2), организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3), Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4).

Результатом освоения практики по дуальной модели обучения является овладение следующими общими компетенциями(ОК): Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1), организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК2), принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК3), осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК4), использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5), работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК6), брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий (ОК7), самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК8),

ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК9).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы практики по дуальной модели обучения - 108 часов.

Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1 Объем практики по дуальной модели обучения

Объем практики по дуальной модели обучения представлен в таблице ниже.

Таблица 1 Объем практики по дуальной модели обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	106
учебная практика	36
практика по профилю специальности	70
Квалификационный экзамен	2

2.2 Тематический план и содержание учебной и производственной практики по дуальной модели обучения

Тематический план и содержание дуального обучения представлены в таблице ниже.

Таблица - Тематический план и содержание дуального обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
УП.03.01 в рамках изучения МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»		36	
Тема 1.1 Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции	Содержание учебного материала: 1) учебная лаборатория, 2) на рабочем месте повара, 3) безопасности в учебных мастерских и на рабочих местах, 4) приготовление супов-пюре, прозрачных супов: суп-пюре из птицы, суп-пюре из печени, суп-пюре из овощей, прозрачный мясной бульон с гарниром, 5) проведение бракеража		3
	Практические занятия: «Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда при приготовлении блюд»; «приготовление сложных супов»	6	
Тема 1.2 Приготовление сложных соусов	Содержание учебного материала: 1) приготовление сложных соусов: соус красный основной и его производные, соус белый основной и его производные, 2) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление сложных соусов»	6	
Тема 1.3 Приготовление горячих блюд из овощей	Содержание учебного материала: 1) приготовление горячих блюд из овощей: картофель во фритюре, картофельные крокеты, картофель гратен; овощи фаршированные, 2) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление горячих блюд из овощей»	6	
Тема 1.4 Приготовление горячих блюд из рыбы	Содержание учебного материала: 1) приготовление горячих блюд из рыбы: жареная во фритюре, рыба, запеченная с картофелем по-русски, тельное из рыбы, рулет рыбный, 2) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление горячих блюд из рыбы»	6	
Тема 1.5 Приготовление горячих блюд из мяса	Содержание учебного материала: 1) приготовление горячих блюд из мяса: зразы отбивные, жаркое по-домашнему, бифштекс рубленый с яйцом (луком), рулетки мясные, фаршированные капустой по-домашнему, 2) проведение бракеража готовых блюд		3

	Практические занятия: «Приготовление горячих блюд из мяса»	6	
Тема 1.6 Приготовление горячих блюд из птицы	Содержание учебного материала: 1) приготовление горячих блюд из птицы: котлеты по-киевски, котлеты из филе птицы, фаршированные молочным соусом, 2) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление горячих блюд из птицы»	6	
ПП 03в рамках изучения МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», Раздел 1- Технология приготовления сложных супов			
Тема 1.1 Приготовление супов-пюре, крем-супов	Содержание учебного материала: 1) ознакомление с предприятием; инструктаж по технике безопасности; характеристика предприятия и его организационная структура, организацией рабочих мест; ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, 2) ознакомление с оснащением предприятия и холодного цеха, 3) инструктаж на рабочем месте по правилам безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря, санитарии и гигиены, с правилами личной гигиены повара холодного цеха, 4) организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуды, 5) приготовление супов-пюре, крем-супов, 6) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 7) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных сложных блюд, 8) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче супов-пюре, крем-супов, 9) определение норм отходов и потерь при приготовлении супов-пюре, крем-супов, 10) проведение бракеража готовых блюд.		3
	Практические занятия: «Приготовление супов-пюре, крем-супов»	6	
Тема 1.2 Приготовление прозрачных супов	Содержание учебного материала: 1) приготовление прозрачных супов варианты банкетного оформления, семга малосоленая, рыбные деликатесные продукты холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы или гребешков или осьминогов; мусса из крабов, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных сложных блюд, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче прозрачных супов, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении прозрачных супов, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление прозрачных супов варианты банкетного оформления»	6	

Тема 1.3 Приготовление солянок и супов зарубежных кухонь, фирменных супов	Содержание учебного материала: 1) приготовление солянок, супов зарубежных кухонь, фирменных супов, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления солянок, супов зарубежных кухонь, фирменных супов, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче солянок, супов зарубежных кухонь, фирменных супов, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении солянок, супов зарубежных кухонь, фирменных супов, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление солянок, супов зарубежных кухонь, фирменных супов, варианты оформления»	6	
ПП 03 в рамках изучения МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», раздел 2- Приготовление сложных горячих соусов			
Тема 2.1 Приготовление производных соусов на основе красного и белого	Содержание учебного материала: 1) приготовление сложных горячих соусов производных от красного и белого: соус луковый, красный с вином, охотничий, кисло-сладкий, паровой, томатный, томатный с грибами, белый с яйцом, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих соусов производных от красного и белого соусов, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче сложных горячих соусов производных от красного и белого соусов, 5) определение норм отходов и потерь при сложных горячих соусов производных от красного и белого соусов, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление производных соусов на основе красного и белого»	6	
Тема 2.2 Приготовления соусов на основе молочного, сметанного и соусов на основе сливок	Содержание учебного материала: 1) приготовления соусов на основе молочного, сметанного и соусов на основе сливок, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления соусов на основе молочного, сметанного и соусов на основе сливок, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче соусов на основе молочного, сметанного и соусов на основе сливок, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении соусов на основе молочного, сметанного и соусов на основе сливок, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовления соусов на основе молочного, сметанного и соусов на основе сливок»	6	

<p>Тема 2.3 Приготовление соусов яично-масляных, соусов зарубежных кухонь и фирменных</p>	<p>Содержание учебного материала: 1)приготовление сложных соусов яично-масляных, соусов зарубежных кухонь и фирменных, 2)приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3)подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных соусов яично-масляных, соусов зарубежных кухонь и фирменных, 4)организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче сложных соусов яично-масляных, соусов зарубежных кухонь и фирменных, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении сложных соусов яично-масляных, соусов зарубежных кухонь и фирменных, 6)проведение бракеража готовых блюд</p>		3
	<p>Практические занятия: «Приготовление сложных соусов яично-масляных, соусов зарубежных кухонь и фирменных»</p>	6	
<p>ПП 03 в рамках изучения МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», раздел 3- Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра</p>			
<p>Тема 3.1 Приготовление сложных горячих блюд из отварных и припущенных овощей</p>	<p>Содержание учебного материала: 1) приготовление сложных блюд из отварных и припущенных овощей: картофель отварной с луком и грибами, овощи припущенные в молочном соусе, 2) ознакомление с ассортиментом и технологическим процессом приготовления сложных блюд из отварных и припущенных овощей, 3) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 4) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных блюд из отварных и припущенных овощей, 5) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче сложных блюд из отварных и припущенных овощей, 6) определение норм отходов и потерь при приготовлении сложных блюд из отварных и припущенных овощей, 7) проведение бракеража готовых блюд</p>		3
	<p>Практические занятия: «Приготовление сложных блюд из отварных и припущенных овощей»</p>	3	
<p>Тема 3.2 Приготовление сложных горячих блюд из жареных овощей</p>	<p>Содержание учебного материала: 1) приготовление сложных горячих блюд из жареных овощей: крокеты, котлеты, блины из овощей, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд из жареных овощей, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче горячих блюд из жареных овощей, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении горячих блюд из жареных овощей, 6) проведение бракеража готовых блюд</p>		3
	<p>Практические занятия: «Приготовление сложных горячих блюд из жареных овощей»</p>	3	

<p>Тема 3.3 Приготовление сложных горячих блюд из тушеных овощей</p>	<p>Содержание учебного материала: 1) приготовление сложных горячих блюд из тушеных овощей: капуста тушеная, свекла тушеная, морковь тушеная, рагу из овощей, картофель тушеный с грибами в сметане, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд из тушеных овощей, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче горячих блюд из тушеных овощей, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении горячих блюд из тушеных овощей, 6) проведение бракеража готовых блюд</p>		3
	<p>Практические занятия: «Приготовление сложных горячих блюд из тушеных овощей»</p>	3	
<p>Тема 3.4 Приготовление сложных горячих блюд из запеченных овощей</p>	<p>Содержание учебного материала: 1) приготовление сложных горячих блюд из запеченных овощей: картофель, запеченный в сметанном соусе, картофель, запеченный со свиной рулеткой и запеканки, овощи фаршированные, овощи гриль, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче сложных горячих блюд из запеченных овощей, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении сложных горячих блюд из запеченных овощей, 6) проведение бракеража готовых блюд</p>		3
	<p>Практические занятия: «Приготовление сложных горячих блюд из запеченных овощей»</p>	3	
<p>Тема 3.5 Приготовление сложных горячих блюд из грибов в тушеном и запеченном виде</p>	<p>Содержание учебного материала: 1) приготовление сложных горячих блюд из грибов в тушеном и запеченном виде: блюдо из шампиньонов и сморчков, фирменных блюд, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из грибов в тушеном и запеченном виде, фирменных блюд 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче сложных горячих блюд из грибов в тушеном и запеченном виде, фирменных блюд, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении сложных горячих блюд из грибов в тушеном и запеченном виде фирменных блюд, 6) проведение бракеража готовых блюд</p>		3
	<p>Практические занятия: «Приготовление сложных горячих блюд из грибов в тушеном и запеченном виде»</p>	3	
<p>Тема 3.6 Приготовление сложных горячих блюд из сыра</p>	<p>Содержание учебного материала: 1) приготовление сложных горячих блюд из сыра: шницель из сыра, крокеты сырные, пряные сырные палочки, сырный пудинг 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из сыра, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче сложных горячих блюд из сыра,</p>		3

	5) определение норм отходов и потерь при приготовлении сложных горячих блюд из сыра, 6) проведение бракеража готовых блюд		
	Практические занятия: «Приготовление сложных горячих блюд из сыра»	3	
ПП 03 в рамках изучения МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», раздел 5 Приготовление блюд из рыбы, мяса, птицы			
Тема 5.1 Приготовление сложных горячих блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы	Содержание учебного материала: 1) приготовление сложных горячих блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы, 2) ознакомление с ассортиментом и технологическим процессом приготовления холодных сложных соусов и супов на данном предприятии, 3) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 4) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы, 5) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче сложных горячих блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы, 6) определение норм отходов и потерь при приготовлении сложных горячих блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы, 7) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление сложных горячих блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы»	3	
Тема 5.2 Приготовление сложных горячих блюд из жареной и запеченной рыбы, морепродуктов	Содержание учебного материала: 1) приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы, рыбы огратен, блюд из рубленой рыбы, блюд из морепродуктов., 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из жареной и запеченной рыбы, морепродуктов, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче сложных горячих блюд из жареной и запеченной рыбы, морепродуктов, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении сложных горячих блюд из жареной и запеченной рыбы, морепродуктов, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление салатных заправок, маринада овощного с томатом, соус хрен, горчица столовая, кетчуп»	3	
Тема 5.3 Приготовление отварного и припущенного мяса и субпродуктов; блюд из рубленого мяса	Содержание учебного материала: 1) приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов; блюд из рубленого мяса: котлеты натуральные паровые, язык отварной, бифштекс, шницель, зразы, рулеты, люля-кебаб, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления отварного мяса и субпродуктов; блюд из рубленого мяса, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче отварного мяса и субпродуктов; блюд из рубленого мяса, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении отварного мяса и субпродуктов; блюд из рубленого мяса, 6) проведение бракеража готовых блюд		3

	Практические занятия: «Приготовление отварного и припущенного мяса и субпродуктов; блюд из рубленого мяса»	3	
Тема 5.4 Приготовление сложных горячих блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса и субпродуктов	Содержание учебного материала: 1) приготовление блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса и субпродуктов, : жаркое, гуляш, азу, плов, рагу, запеканки, рулеты, солянки на сковороде, фирменных блюд, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса и субпродуктов, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса и субпродуктов, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса и субпродуктов, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление сложных горячих блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса и субпродуктов»	3	
Тема 5.5 Приготовление сложных горячих блюд из отварной и тушеной птицы	Содержание учебного материала: 1) приготовление сложных горячих блюд из отварной и тушеной птицы: птица, дичь или кролик отварные с гарниром, рагу, жаркое, плов, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям. 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из отварной и тушеной птицы, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче сложных горячих блюд из отварной и тушеной птицы, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении сложных горячих блюд из отварной и тушеной птицы, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление сложных горячих блюд из отварной и тушеной птицы»	3	
Тема 5.6 Приготовление сложных горячих блюд из жареной птицы; рубленой птицы	Содержание учебного материала: 1)приготовление сложных горячих блюд из жареной птицы; рубленой птицы: птица или кролик жареные, гусь, утка фаршированные, цыплята-табака, биточки и котлеты рубленые, 2)приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3)подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы; рубленой птицы, 4)организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче сложных горячих блюд из жареной птицы; рубленой птицы, 5)определение норм отходов и потерь при приготовлении сложных горячих блюд из жареной птицы; рубленой птицы, 6)проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление сложных горячих блюд из жареной птицы; рубленой птицы»	3	
	Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена		
Максимальная учебная нагрузка (всего):		72	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования; товароведения и экспертизы продовольственных товаров; лабораторий: химии, микробиологии, санитарии и гигиены; цехи: учебный кулинарный

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: разделочные столы, электроплиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, секция для мытья посуды, холодильники, микроволновая печь, весы, морозильная камера, мясорубка, миксеры, разделочные доски, кастрюли в ассортименте, посуда, столовые приборы, столовое белье. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению базового предприятия: должно иметь цеховую структуру производства.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы представлен ниже.

Дополнительные источники:

- 1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв.02.01.2000 ФЗ-29.
- 2 Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 №389, от 21.08.2012 №842, от 04.10.2012 №1007).
- 3 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
- 4 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 5 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- 6 ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требование к персоналу».
- 7 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 8 ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- 9 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 10 ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

- 11 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 12 ГОСТ 32692-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
- 13 ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
- 14 ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
- 15 ГОСТ Р 54607-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1».
- 16 ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 17 ГОСТ Р 54607.3-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 18 ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеренгу».
- 19 ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения».
- 20 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- 21 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 22 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (изменения от 01.04.03).
- 23 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
- 24 СП 1.1.1058-01 (с изменениями от 27.03.2007г) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 25 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
- 26 Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. 5 часть – М.: Хлебпродинформ, 2001.
- 27 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург: изд. Профессия, 2001.

28 Справочник работника общественного питания/ Под редакцией М.П. Могильного.-М.ДеЛи плюс, 2011.-656с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения практики по дуальной модели обучения.

В результате освоения практики по дуальной модели обучения, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме квалификационного экзамена.

Контроль и оценка результатов освоения профессиональной деятельности осуществляют руководители практики, заведующий практикой и заместителем директора по учебно-производственной работе в процессе прохождения практики, самостоятельного выполнения обучающимися программы практики и индивидуальных заданий, составления отчета в процессе проведения практических занятий.

Таблица – Результат обучения, формы и методы контроля

Результаты обучения	Формы и методы контроля
<p>Иметь практический опыт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 2) организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 3) приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; 4) сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; 5) контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции <p>Освоенные умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 2) проводить расчеты по формулам; 3) 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; 4) выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 5) выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; 6) оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; <p>Освоенные знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 2) классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; 3) классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; 4) классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; 5) методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; 6) принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); 7) требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; 	<p>Аттестационный лист, характеристика, дневник практики, табель учета рабочего времени, отчет по практике, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы;</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной практике; Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</p> <p>Оценка знаний технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок; правил эксплуатации оборудования</p> <p>Оценка знаний практического задания по разработке технологической документации</p> <p>Демонстрация умений и навыков подготавливать оборудование и правильно его эксплуатировать</p>

<p>8) требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>9) основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>10) основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>11) методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>12) варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>13) варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>14) ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>15) правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>16) правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>17) варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>18) виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>19) технологию приготовления сложных супов: пюреобразных, прозрачных, национальных, горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>20) технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>21) гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>22) органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>23) правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>24) правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>25) традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>26) варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>27) требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>28) требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>29) риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>30) методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.</p> <p>Профессиональные компетенции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1); 2) организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2); 3) организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3); 4) организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4). <p>Общие компетенции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1), 2) организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и 	<p>Демонстрация умений выполнять технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок;</p> <p>Демонстрация умений определять качество готовых сложных холодных блюд и закусок;</p> <p>Демонстрация умений по безопасному приготовлению сложных холодных блюд, закусок, соусов и заготовок к ним;</p>
---	---

- | | |
|---|--|
| <p>способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК2),</p> <p>3) принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК3),</p> <p>4) осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК4),</p> <p>5) использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5),</p> <p>6) работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК6),</p> <p>7) брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий (ОК7),</p> <p>8) самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК8),</p> <p>9) ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК9)</p> | |
|---|--|

Аттестационный лист

Ф.И.О. студента _____,

проходившего учебную/производственную практику по профессиональному модулю

ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» в организации

наименование организации, юридический адрес _____,

в объеме 108 часов с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики _____

Результаты аттестации

<i>Профессиональные компетенции (код и наименование)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Оценка выполнения работ (освоил(а)/ не освоил(а))</i>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов;</p> <p>Уметь использовать различные технологии приготовления сложных супов;</p> <p>Уметь правильно и верно производить расчет массы сырья для приготовления сложных супов;</p> <p>Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиям правил эксплуатации и техники безопасности;</p> <p>Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления сложных супов;</p> <p>Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления сложных супов;</p> <p>Уметь правильно выбирать способ и прием приготовления сложных супов;</p> <p>Знать: ассортимент сложных супов;</p> <p>Знать органолептические показатели качества сложных супов;</p> <p>Уметь правильно проводить бракераж готовых сложных супов;</p> <p>Уметь правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных супов;</p> <p>Уметь сервировать и оформлять сложных супов;</p> <p>Уметь правильно выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных супов в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям.</p>	
ПК 3.2. Организовывать и	<p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов;</p>	

<p>проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Уметь использовать различные технологии приготовления сложных горячих соусов; Уметь правильно и верно производить расчет массы продуктов для приготовления сложных горячих соусов; Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиям правил эксплуатации и техники безопасности; Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления сложных горячих соусов; Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления сложных горячих соусов; Уметь правильно выбирать способ и прием приготовления сложных горячих соусов; Знать ассортимент сложных горячих соусов; Знать органолептические показатели качества сложных горячих соусов; Уметь правильно проводить бракераж готовых сложных горячих соусов; Уметь правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных горячих соусов; Уметь сервировать оформлять сложных горячих соусов; Уметь правильно выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих соусов в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям.</p>	
<p>ПК3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; Уметь использовать различные технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; Уметь правильно и верно производить расчет продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиям правил эксплуатации и техники безопасности; Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; Уметь правильно выбирать способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; Знать: ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра; Знать органолептические показатели качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра; Уметь правильно проводить бракераж готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра; Уметь правильно принимать решения по организации</p>	

	<p>процессов подготовки и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; Уметь правильно выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям.</p>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; Уметь использовать различные технологии приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; Уметь правильно и верно производить расчет продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиям правил эксплуатации и техники безопасности; Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; Уметь правильно выбирать способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; Знать: ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; Знать органолептические показатели качества сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; Уметь правильно проводить бракераж готовых сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; Уметь правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; Уметь правильно выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиям безопасности по микробиологическим показателям.</p>	

Заключение: аттестуемый(ая) *продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а)* владение профессиональными и общими компетенциями.

Руководитель практики от предприятия: _____

Министерство образования и молодежной политики
камчатского края

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»

Отчет
по производственной практике

(наименование практики)

студента _____ курса _____ группы

(фамилия, имя, отчество)

на _____

(наименование предприятия или судна)

с « » 2018г по « » 2018г

Руководитель практики от учебного заведения _____

Отчет по практике выполнен с оценкой _____

Дифференцированный зачет за практику с оценкой _____

« _____ » _____ 2019г
(дата сдачи зачетов)

(подпись
преподавателя)

