

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Триванс»

Л.А. Зарипова

" 28 " 08 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

" 28 " 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания**

Павлоградка 2019 г.

Рабочая программа учебной практики по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области " Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова -мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова- заместитель директора

Н.А. Шагин -старший мастер

Л.А Зарипова. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «17» 08 2019г.

Председатель МК: 

Н.А.Берковская

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ -

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, квалификация – техник-технолог, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) 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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь **практический опыт**:

ПО.1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО.2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО.3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО.4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО.5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У.3 организовывать производство соусов в ресторане (соусная станция);
- У.4 проводить расчеты по формулам;
- У.5 комбинировать сочетания продуктов, пряностей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд
- У.6 выбирать вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- У.7 составлять соусные композиции горячих соусов;
- У.8 соблюдать температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- У.9 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;
- У.10 выбирать и комбинировать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У.11 соблюдать технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- У.12 соблюдать технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- У.13 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- У.14 подбирать горячие соусы к различным группам блюд;
- У.15 соблюдать технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- У.16 порционировать птицу, приготовленную целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- У.17 сервировать, оформлять и подавать сложные супы, блюда из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

У.18 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У.19 соблюдать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

У.20 соблюдать требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

У.21 предотвращать риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

У.22 использовать методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

У.23 соблюдать основные предпочтения и технологии приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У.24 использовать актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

знать:

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

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

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

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

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

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

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

3.8 основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

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

- 3.10 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- 3.11 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 3.12 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- 3.13 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- 3.14 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- 3.15 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- 3.16 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 3.17 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- 3.18 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 3.19 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 3.20 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- 3.21 правила соусной композиции горячих соусов;
- 3.22 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- 3.23 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.24 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- 3.25 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3.26 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.27 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 3.28 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 3.29 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

- 3.30 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- 3.31 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- 3.32 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- 3.33 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3.34 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- 3.35 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.36 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 102 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3. 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3. 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3. 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на

	себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Тематический план учебной практики по ПМ03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Код Профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ПК 3.1	Раздел№1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	18
ПК 3.2	Раздел№2 .Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	12
ПК 3.3.	Раздел№3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	36
ПК 3.4	Раздел№4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	36
Всего		102

3.1. Структура и содержание учебной практики по ПМ03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел№1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.		18
Тема 1.1. Инструктаж по Т.Б. с организацией работы горячего цеха предприятия	Ознакомление обучающихся с учебным кулинарным цехом. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений. Порядок получения продуктов, оформление документов, правила санитарии и безопасного труда на производстве. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте.	6
Тема 1.2. Приготовление сложных супов.	Варка заправочных сложных супов, доведение до вкуса и оформление, бракераж. Щи, борщи, рассольники, солянки, супы картофельные, овощные, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Варка сложных супов-пюре: из овощей, круп, доведение до вкуса , оформление и бракераж.	6
Тема 1.3. Приготовление сложных супов	Варка сложных супов-пюре из мясных продуктов, доведение до вкуса , оформление и бракераж. Варка сложных прозрачных супов: приготовление бульонов, гарниров, оформление, бракераж.	6

	<p>Приготовление сложных холодных супов на квасе, свекольном отваре, фруктовом отваре, доведение до вкуса , оформление и бракераж.</p> <p>Приготовление национальных супов: харчо, суп-поти, чихиртма, оформление, бракераж.</p>	
Раздел№2 .Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.		12
Тема 2.1. Приготовление сложных горячих соусов.	<p>Ознакомление обучающихся с соусным отделением учебного кулинарного цеха. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений. Порядок получения продуктов, оформление документов, правила санитарии и безопасного труда на производстве. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента сложных горячих соусов. Приготовление основного белого соуса на мясном и рыбном бульонах и их производные Доведение до вкуса ,декорирование тарелок.</p> <p>Приготовление сложных соусов на грибном бульоне и его производные, декорирование тарелок.</p>	6
Тема 2.2. Приготовление сложных горячих соусов.	<p>Приготовление сложных соусов молочных и сметанных и их производные, доведение до вкуса и декорирование тарелок.</p> <p>Приготовление яично-масляных соусов: сухарный, польский, голландский и его производные, доведение до вкуса, декорирование тарелок.</p>	6
Раздел№3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		36

<p>Тема 3.1. Приготовление сложных блюд из овощей в отварном виде</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента сложных горячих блюд. Приготовление сложных блюд из овощей в отварном виде, оформление блюда, сервировка.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.2. Приготовление сложных блюд из овощей в припущенном виде</p>	<p>Приготовление сложных блюд из овощей в припущенном виде, оформление блюда, сервировка. Контроль за безопасностью готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.3. Приготовление сложных блюд из овощей в жареном виде</p>	<p>Приготовление сложных блюд из овощей в жареном виде, оформление блюда, сервировка. Контроль за безопасностью готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.4. Приготовление сложных блюд из овощей в тушеном виде</p>	<p>Приготовление сложных блюд из овощей в тушеном виде, оформление блюда, сервировка. Контроль за безопасностью готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.5. Приготовление сложных блюд из овощей в запеченном виде</p>	<p>Приготовление сложных блюд из овощей в запеченном виде, оформление блюда, сервировка. Контроль за безопасностью готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.6. Приготовление сложных блюд из сыра, грибов</p>	<p>Приготовление сложных блюд из сыра, оформление блюда, сервировка. Контроль за безопасностью готовой сложной горячей кулинарной продукции Приготовление сложных блюд из грибов, оформление блюда, сервировка. Бракераж. Контроль за безопасностью готовой сложной горячей кулинарной</p>	<p>6</p>

	продукции	
Раздел№4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		36
Тема4.1. Приготовление сложных блюд из припущенной, тушеной рыбы	Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента сложных горячих блюд. Приготовление сложных блюд из припущенной рыбы, оформление блюда, сервировка. Бракераж. Приготовление сложных блюд из тушеной рыбы , оформление, сервировка, бракераж	6
Тема4.2. Приготовление сложных блюд из жареной и запечённой рыбы	Приготовление сложных блюд из рыбы жареной во фритюре, оформление, сервировка, бракераж. Приготовление сложных блюд из запечённой рыбы, оформление, сервировка, бракераж	6
Тема 4.3. Приготовление сложных блюд из мяса жареного	Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента сложных горячих мясных блюд. Приготовление сложных блюд из мяса жареного крупным куском, порционными и мелкими оформление блюда, сервировка. Бракераж.	6
Тема4.4. Приготовление сложных блюд из мяса тушённого, запечённого	Приготовление сложных блюд из тушеного, запеченного мяса , оформление блюда, сервировка. Бракераж	6
Тема 4.5. Приготовление сложных блюд из жареной и рубленой птицы	Приготовление сложных блюд из жареной птицы и дичи , оформление блюда, сервировка. Приготовление сложных блюд из рубленой птицы и дичи, оформление блюда, сервировка. Бракераж	6

Тема 4.6. Дифференцированный зачет		6
---	--	---

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Программы учебной практики реализуется в учебном кулинарном цехе.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления;

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2014. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 272с.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2012.- 352 с. (СПО).

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2011.- 192 с.
3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2007.- 348 с.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.
1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2005. -320с (Серия «Технология сервиса»).
5. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для Нач.проф.образования – М.: ИЦ Академия, 2011. – 170 с.
6. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. Образования М.: Экономика, 1998. – 190 с.
7. Питание и общество, Профессиональное образование, Гастроном – ежемесячные журналы

8. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
9. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
11. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
12. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемых в рамках модулей ППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, если это является одним из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, в лабораториях или в организациях в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров. Учебная практика проводится по графику учебного процесса.

Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно освоению студентами междисциплинарного курса в рамках профессионального модуля.

Перед началом практики с обучающимися проводится вводный инструктаж по технике безопасности с оформлением в журнале вводного инструктажа. Продолжительность рабочего дня обучающихся во время учебной практики, не связанной с выполнением производственного труда, составляет 36 академических часов в неделю, независимо от возраста обучающихся. При проведении учебной практики группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером п/о в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно – производственных заданий

Результаты обучения	Формы и методы контроля
<p>УМЕТЬ:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>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;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий; защита практических работ; решение ситуационных заданий</p>