АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**Среднее профессиональное обучение**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

**ПРАКТИК**

**Специальность 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Казань

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**учебной практики по ПМ 01**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная практика относится к профессиональному модулю «Организация и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» (ПМ 01)

**Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления 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;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения 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;

**знать:**

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря

и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания

подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

**Содержание практики**

Ознакомление с организацией рабочих мест.

Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.

Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемыми для производства полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для сложной кулинарной продукции.

Формирование умений оценки качества сырья (по стандарту).

Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования н производственного инвентаря. Формирование умений обработки нерыбного водного сырья.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**производственной практики по ПМ 01**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Производственная практика относится к профессиональному модулю «Организация и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» (ПМ 01)

**Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления 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;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения 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;

**знать:**

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря

и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания

подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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.

**Содержание практики**

Формирование умений обработки мяса

Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, утиной и гусиной печени.

Оценка качества изготовляемых полуфабрикатов из нерыбного водного сырья, рыбы, мяса, птицы, дичи, утиной и гусиной печени.

Оценка условий хранения полуфабрикатов и соблюдения сроков их реализации.

Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы для сложных блюд.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**учебной практики по ПМ 02**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная практика относится к профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции» (ПМ 02)

**Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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;

**уметь:**

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;

**знать:**

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**Содержание практики:**

Ознакомление с организацией рабочих мест.

Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада

Формирование умений оценки качества сырья по органолептическим показателям (по стандарту)

Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемые при подготовке сырья и приготовление канапе, легких и сложных закусок, холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования н производственного инвентаря.

Освоение практических навыков по приготовлению холодных закусок

Освоение практических навыков по приготовлению овощных закусок

Изучение приемов и методов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов

Оценка условий хранения полуфабрикатов и соблюдения сроков их реализации

Проведение технологических расчетов параметров рецептур при приготовлении закусок

Участие в разработке ассортимента сложных холодных закусок

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**производственной практики по ПМ 02**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Производственная практика относится к профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции» (ПМ 02)

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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;

**уметь:**

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;

**знать:**

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**Содержание практики**

Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики. Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря

Изучение приемов сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям

Освоение практических навыков по приготовлению бутербродов, дизайн оформления

Освоение практических навыков по приготовлению легких и сложных кулинарной продукции из овощей

Подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря при подготовке сырья приготовления канапе, легких и сложных закусок, холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы

Освоение приемов и методов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, приготовления ассортимента канапе, легких и сложных закусок

Проведение технологических расчетов параметров рецептур при приготовлении канапе, легких и сложных закусок

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления легких и сложных закусок, холодных закусок из мяса

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из мяса

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления легких и сложных закусок, холодных закусок из птицы

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из птицы

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовлению легких и сложных закусок, холодных закусок из рыбы

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из рыбы

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовлению легких и сложных закусок, холодных закусок из нерыбного водного сырья

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из нерыбного водного сырья

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовлению холодных блюд из овощей и грибов

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных банкетных блюд из овощей и грибов

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных соусов для легких и сложных закусок, холодных закусок из мяса, птицы, рыбы

Изучение вариантов оформления и дизайн тарелок и блюд сложными холодными соусами

Проведение оценки качества готовых закусок и блюд органолептическим способом

Проведение экспериментального расчета закладки сырья для приготовления блюд с учетом потерь при холодной обработки продуктов

Овладение навыками приготовления банкетных блюд из рыбы различных пород и морепродуктов

Проведение оценки качества готовых банкетных блюд органолептическим способом

Расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, с учетом использования отдельных пород, не предусмотренных в Сборниках рецептур

Овладение приемами приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Органолептическая оценка качества готовых блюд

Овладение приемами приготовления банкетных блюд из птицы, дичи и кролика. Органолептическая оценка качества.

Расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика

Проведение экспериментального расчета закладки сырья для приготовления блюд с учетом потерь при холодной обработки продуктов и использование нетрадиционного вида сырья.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**учебно практики по ПМ 03**

**организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная практика относится к профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» (ПМ 03)

**Цели и задачи практики – требования к результатам освоения**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

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

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя раз-личные 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 технологиче-ским 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;

правила 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 хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих со-усов.

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.

**Содержание практики**

Ознакомление с ассортиментом выпускаемой сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи.

Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, используемыми для производства сложной горячей кулинарной продукции.

Ознакомление с организацией рабочих мест.

Формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Формирование умений приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Формирование умений оформления и отпуска сложной горячей кулинарной продукции.

Приобретение умений составления технологических карт на выпускаемую продукцию.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**производственной практики по ПМ 03**

**организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная практика относится к профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» (ПМ 03)

**Цели и задачи практики – требования к результатам освоения**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

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

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя раз-личные 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 технологиче-ским 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;

правила 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 хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих со-усов.

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.

**Содержание практики**

Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря, видами необходимого сырья, рецептурами по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции и технологическим режимом приготовления.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления заправочных супов, прозрачных бульонов и гарниров к ним.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления прозрачных и пюреобразных супов.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления холодных, национальных и сладких супов

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления супов: на мясном и рыбном бульонах, грибных и овощных отварах.

Освоение методов контроля качества и безопасности готовой продукции: различных видов супов.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления горячих соусов.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления горячих соусов на мясном и рыбном бульонах, на грибном и овощном отварах.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления молочных и сметанных соусов.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей.

Освоение методов контроля качества и безопасности горячих соусов.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления блюд и гарниров из припущенных, запеченных, фаршированных овощей и картофеля.

Освоение методов контроля качества и безопасности приготовления и реализации блюд из овощей и картофеля.

Расчет массы картофеля и овощей для приготовления блюд в зависимости от сезона, показать на конкретном примере.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления горячих закусок, банкетных и вторых блюд из грибов.

Проведение экспериментального расчета закладки сырья для приготовления блюд с учетом потерь при холодной и тепловой обработки продуктов, при приготовлении различных видов блюд.

Решение ситуационных задач с использованием овощей, картофеля и грибов, составление технологических карт на блюда.

Овладение практическими навыками по технологическому режиму приготовления блюд из отварной рыбы различных пород.

Проведение оценки качества готовых блюд органолептическим способом. Расчет сырья для приготовления горячих блюд из рыбы с учетом использования отдельных видов, не предусмотренных в рецептурах. Решение ситуационных задач для приготовления сложной кулинарной продукции из рыбы, имеющей различную костную структуру.

Овладение практическими навыками по технологическому режиму приготовления сложной горячей кулинарной продукции из жареной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка качества готовых блюд.

Овладение приемами приготовления банкетных блюд из рыбы, а также тушеных блюд. Органолептическая оценка качества.

Освоение методики расчета сырья для приготовления банкетных блюд из различного вида рыб. Освоение практических навыков по подбору гарниров и соусов к блюдам из рыбы, в зависимости от способа тепловой обработки.

Освоение практических навыков по контролю качества и безопасности блюд из рыбы.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления блюд из различных видов мяса.

Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из отварного и жареного мяса.

Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из запеченного и тушеного мяса.

Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из натуральной рубленой массы мяса.

Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из котлетной массы мяса.

Освоение практических навыков по определению степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции из мяса.

Освоение практических навыков по составлению калькуляционных и технологических карт.

Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из отварной и припущенной птицы.

Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из запеченной, жаренной и тушенной птицы.

Освоение технологического режима приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рубленной натуральной и котлетной массы птицы.

Требования к качеству блюд из птицы. Нормативная документация и ее использование (с конкретным примером).

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**учебной практики по ПМ 04**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная практика относится к профессиональному молудлю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (ПМ.04)

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического 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;

**уметь:**

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 хранения 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;

**знать:**

ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

**Содержание практики**

Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом

Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья

Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать

Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Приготавливать сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Оформлять сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Определить готовность и качество сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом

Организовывать рабочее место для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Получать сырье от поставщиков и со склада для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Разрабатывать ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия

Организовывать технологический процесс сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Составлять технико-технологические карты на новые сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия

Устанавливать и контролировать безопасное приготовление, хранения и подачу сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Освоение практических навыков по составлению наряд-заказов, калькуляционных карт на изготовление готовой продукции.

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него

Технологический процесс приготовления теста безопарным способом и изделий из него

Технологический процесс приготовления пресного теста и изделий из него

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**производственной практики по ПМ 04**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Производственная практика относится к профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (ПМ.04)

**Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического 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;

**уметь:**

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 хранения 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;

**знать:**

ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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.

**Содержание практики**

Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики и по технике безопасности. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, обработкой сырья.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления пшеничных сортов хлеба.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления ржаных сортов хлеба.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления пресного сдобного теста.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления изделий из опарного дрожжевого теста.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления изделий из безопарного дрожжевого теста.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления национальных мучных изделий изделий.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления фарша, начинок для пирогов, булочных изделий.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления изделий из пресного слоеного теста.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления национальных кондитерских изделий.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления сдобных хлебобулочных изделий.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления по изготовлению отделочных полуфабрикатов для праздничного хлеба и кондитерских изделий.

Освоение практических методов по улучшению качества хлебобулочных и кондитерских изделий в согласно выполнения требований нормативных документаций.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления кондитерских изделий из песочного теста.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления тарталеток и корзин из песочного теста.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления изделий из заварного теста.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из миндально-орехового теста.

Освоение технологического режима приготовления мелкоштучных пирожных на песочной и белково–воздушной основе

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления изделий из бисквитного теста холодным способом.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления изделий из бисквитного теста горячим способом.

Освоение практических навыков по технологическому режиму приготовления тортов литерных, фигурных и заказных.

Освоение технологического режима приготовления заказных тортов, с тематическим содержанием и массового спроса.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**учебной практики по ПМ 05**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная практика относится к профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» (ПМ 05)

**Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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;

**уметь:**

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;

**знать:**

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**Содержание практики**

Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря

Ознакомление с видами необходимого сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Ознакомление с рецептурами по приготовлению сложной холодных десертов технологическим режимом приготовления

Овладение навыками приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов

Овладение навыками приготовления муссов, самбуков, желе.

Овладение навыками приготовления террина

Овладение навыками приготовления пая, тирамису

Овладение навыками приготовления чизкейка, бланманже

Освоение создания полуфабрикатов для создания сложных десертов: начинки, соусы и глазури

Освоение актуальных направлений в приготовлении сложных холодных десертов

Освоение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов

Определение вариантов комбинирования различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами

Освоение сервировки и подачи сложных холодных десертов

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**учебной практики по ПМ 05**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная практика относится к профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» (ПМ.05)

**Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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;

**уметь:**

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;

**знать:**

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**Содержание практики**

Использование готовых полуфабрикатов промышленного изготовления сложных горячих десертов

Проведение оценки качества готовых сложных холодных десертов органолептическим способом

Овладение навыками приготовления суфле, пудингов, сладких каш

Определение массы продуктов, требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов

Овладение навыками приготовления сложных и горячих десертов из мороженого

Освоение вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов

Овладение навыками приготовления штруделей с различными начинками

Овладение навыками приготовления сложных горячих десертов из яблок

Освоение вариантов гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных горячих десертов

Проведение оценки качества готовых сложных горячих десертов органолептическим способом

Овладение навыками приготовления сладких соусов из свежих, сушеных плодов и ягод

Овладение навыками приготовления сладких соусов с добавлением алкогольных напитков

Определение основных критериев оценки качества готовых сладких соусов

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**учебной практики по ПМ 06**

**Организация работы структурного подразделения**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная практика относится к профессиональному модулю «Организация работы структурного подразделения» (ПМ.06)

**Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

**уметь:**

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;

**знать:**

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

**Содержание практики**

Ознакомление с системой планирования предприятия питания

Ознакомление с материально-технической базой предприятия питания.

Приобретение навыков по расчету показателей эффективности использования основных и оборотных средств, трудовых ресурсов.

Ознакомление с составом и структурой товарооборота предприятия питания, планированием производственной программы и товарооборота. Приобретение навыков по планированию показателей товарооборота, производственной программы.

Приобретение навыков по определению потребности в сырье для выполнения производственной программы.

Ознакомление с системой оплаты труда и методикой планирования показателей по труду и заработной платы на предприятии питания. Участие в планировании показателей по труду и его оплате на предприятии питания.

Ознакомление со структурой и методикой планирования расходов предприятия питания.

Участие в планировании расходов предприятия питания

Ознакомление с источниками образования прибыли и методикой планирования прибыли на предприятии.

Участие в планировании доходов и прибыли предприятия питания.

Приобретение навыков по расчету сырья и составлению заданий бригадам поваров.

Приобретение навыков делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.

Приобретение навыков, направленных на организацию работы коллектива исполнителей.

Приобретение навыков принятия управленческих решений.

Ознакомление с организацией снабжения и складского хозяйства предприятия питания.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**учебной практики по ПМ 06**

**Организация работы структурного подразделения**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная практика относится к профессиональному модулю «Организация работы структурного подразделения» (ПМ.06)

**Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**Организация работы структурного подразделения**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

**уметь:**

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;

**знать:**

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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.

**Содержание практики**

Ознакомление с технологической документацией предприятия.

Приобретение навыков по составлению технологической документации.

Ознакомление с производственной структурой организации.

Оценка производственной структуры организации.

Изучение организации рабочих мест в производственных и вспомогательных цехах предприятия питания.

Ознакомление с организацией и нормированием труда.

Участие в разработке норм выработки.

Ознакомление с основами бухгалтерского учета, документацией предприятия питания.

Приобретение навыков по оформлению первичных документов.

Ознакомление с ценовой политикой организации.

Приобретение навыков по определению норм вложения сырья и калькулированию продукции, составлению плана-меню.

Ознакомление с порядком учета сырья и готовой продукции на предприятии питания.

Приобретение навыков по документальному оформлению поступления и отпуска продуктов, товаров и тары.

Приобретение навыков по проведению инвентаризации продуктов, товаров, сырья.

Приобретение навыков по составлению отчетности материально-ответственных лиц.

Ознакомление с порядком учета денежных средств организации.

Приобретение навыков по документальному оформлению учета денежных средств и расчетных операций.

Ознакомление с организацией системы оплаты труда в организации.

Приобретение навыков по документальному оформлению учета расчетов с персоналом по оплате труда.

Ознакомление с учетной политикой организации

Ознакомление с формами бухгалтерской отчетности организации.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**учебной практки по ПМ 07**

**«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)»**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная практика относится к профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)» (ПМ.07)

**Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

приготовления супов и соусов массового спроса;

приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;

приготовления основных сладких блюд и напитков;

приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

**уметь:**

органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;

органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;

выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

правила проведения бракеража готовой продукции;

способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

**Содержание практики**

Ознакомление с организацией работы производства, технологическим оборудованием, инвентарем.

Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

Овладение с навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря: ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм).

Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зеленных овощей.

Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделки разными способами.

Овладение навыками обработки частей ясных туш, выделение полуфабрикатов.

Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, кролика.

Определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам.

Проведение технологических расчетов параметров рецептур при приготовлении закусок.

Участие в разработке ассортимента.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**производственной практки по ПМ 07**

**«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)»**

**Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Производственная практика относится к профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)» (ПМ.07)

**Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

приготовления супов и соусов массового спроса;

приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;

приготовления основных сладких блюд и напитков;

приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

**уметь:**

органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;

органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;

выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

правила проведения бракеража готовой продукции;

способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

**Содержание практики**

Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики. Ознакомление с организацией работы производства, технологическим оборудованием, инвентарем.

Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря: ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм).

Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зеленных овощей.

Изучение нарезки картофеля и корнеплодов (простая, обтачивание, срезание стружки), капустных, луковичных, тыквенных, десертных овощей, бобовых, кукурузы).

Изучение способов приготовления полуфабрикатов ( в т.ч. фаршированных), определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки; приобретение навыков обработки и нарезки овощей, минимизирующих количество отходов; приобретение навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.

Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделки разными способами.

Отработка особых приемов обработки некоторых видов рыб: налима, угря, сома и т.п..

Освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания. жарки основным, во фритюре и на открытом огне.

Изучение способов приготовления котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из нее.

Формирование умений подготовки туш мяса к разделке.

Овладение навыками кулинарного разруба туш, обвалки отрубов, жиловки и зачистки, выделения крупнокусковых полуфабрикатов; определения их кулинарного назначения.

Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них, отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций.

Овладение навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов их них.

Определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам.

Изучение оценки качества изготовляемых полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.

Формирование умений подготовки тушек птицы к разделке.

Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов: приготовление натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них. отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций.

Овладение навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов их них.

Овладение навыками органолептической оценки качества домашней птицы, кролика.

Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, кролика.

Овладение навыками приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика (целыми тушками, порционных, мелкокусковых, из котлетной массы).

Овладение навыками оценки качества изготовляемых полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов, кролика.

Определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам.

Подготовка к транспортированию, обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.

Произведение расчета сырья для приготовления банкетных блюд из мяса различной кондиции.

Проведение экспериментального расчета закладки сырья для приготовления блюд с учетом потерь при холодной обработки продуктов и использование нетрадиционного вида сырья.