

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.



Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	14

1.

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) соответствующих им профессиональных компетенций (ПК)

ПМ 01. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПМ 04 .Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения программы преддипломной практики формируются компетенции такие как::

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.

1.2. Цели и задачи рабочей программы преддипломной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы преддипломной практики должен:

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 режим, 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;
технологии 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 тарелки 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 готовой сложной холодной кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы преддипломной практики:
всего – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы преддипломной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД),

Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Приготовление сложных холодных соусов.

Приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Приготовление сложных супов.

Приготовление сложных горячих соусов.
 Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
 Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
 приготовление сложных холодных и горячих десертов.
 Приготовление сложных холодных десертов.
 Приготовление сложных горячих десертов.
 Организация работы структурного подразделения.
 Участвовать в планировании основных показателей производства.
 Планировать выполнение работ исполнителями.
 Организовывать работу трудового коллектива.
 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
 Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание преддипломной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
ПМ.01		12
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
УП.01	Содержание учебного материала	
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.
	2	Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов
	3	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, предназначенного для последующего приготовления сложных блюд.
	4	Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд
	5	Подготовка мяса для сложных блюд
	6	Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение мяса
	7	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд.
	8	Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд
	9	Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение птицы
	10	Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение утиной и гусиной печени
	11	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд.
	12	Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд
	13	Подготовка рыбы для сложных блюд
	14	Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение рыбы
ПМ.02		24
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
УП.02	Содержание учебного материала:	
Организация процесса	1	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд	
	2	Приготовления канапе и легких закусок	
	3	Оформление канапе и легких закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	
	4	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из рыбы	
	5	Оформление холодных закусок и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	
	6	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из овощей	
	7	Оформление холодных закусок и блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	
	8	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из фруктов и ягод	
	9	Оформление холодных закусок и блюд из фруктов и ягод с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	
	10	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса	
	11	Оформление холодных закусок и блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	
	12	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из птицы	
	13	Оформление холодных закусок и блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	
	14	Приготовление сложных холодных соусов	
	15	Оформление сложных холодных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	16	Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов	
	17	Подача и хранение сложных холодных соусов	
	18	Оценка качества и безопасность готовой холодной продукции	
ПМ.03			36
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
УП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной		Содержание учебного материала:	
	1	Оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции Контроль качества и безопасности приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
	2	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов.	
	3	Приготовление сложных супов Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

продукции		Подача и хранение		
	4	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов.		
	5	Приготовление сложных горячих соусов. Оформление сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение		
	6	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей.		
	7	Приготовление сложных блюд из овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение		
	8	Приготовление сложных блюд из грибов и сыра. Оформление сложных блюд из грибов и сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение		
	9	Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение		
	10	Приготовление сложных блюд из мяса и птицы. Оформление сложных блюд из мяса и птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение		
ПМ.04			18	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
УП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Содержание учебного материала:			
	1	Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	2	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий		
	3	Приготовление праздничного хлеба		
	4	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий		
	5	Приготовление сложных видов печенья		

изделий	6	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	
	7	Режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	8	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Режим хранения отделочных полуфабрикатов	
	9	Приготовление изделий из сахара	
	10	Приготовление изделий из шоколада	
	11	Приготовление праздничных тортов	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			18
УП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Содержание учебного материала:		
	1	Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных десертов	
	2	Оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих десертов Контроль качества и безопасности приготовления сложных горячих десертов	
	3	Организация процессов приготовления сложных холодных десертов Оформление сложных холодных	
	4	Организация процессов приготовления сложных горячих десертов Оформление сложных горячих десертов	
	5	Сервировка и подачи сложных холодных и горячих десертов	
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения			36
УП.06 Организация работы структурного подразделения	Содержание учебного материала:		
	1	Расчет выхода продукции	
	2	Табель учета рабочего времени работников	
	3	Расчёт заработной платы	
	4	Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации	
	5	Организация рабочих мест в производственных помещениях	
	6	Организация работы коллектива исполнителей	
	7	Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации	
	8	Документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО. - М. Академия, 2015г.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для СПО. - М. Академия, 2015г.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания. Ростов на - Дону. Феникс. 2013 г.
5. Рекомендуемые источники:
6. Потапова И.И. Калькуляция и учёт. – М.: Академия. 2012 г.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии, М., Академия 2015г.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия 2014 г.
9. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия. 2013 г

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2006, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2008, 272 с.

Ресурсы Интернет сайтов

Отечественные журналы:

- a. «Рестораны и гостиницы»
- b. «Ресторатор»
- c. «Торговое оборудование»
- d. «Ресторанные ведомости»

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы преддипломной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

ПМ.01освоенные умения:

- 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;

ПМ.01 освоенные знания:

- 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 поросычьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей 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

- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
- Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.
- Качество оформления практическим заданий.
- Правильность и логичность составленных выводов.

- Формы контроля знаний , итоговый.
- Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт.

<p>фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>ПМ.02 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>ПМ.02 освоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 и мяса, рыбы и птицы; • требования и основные критерии оценки качества 	<ul style="list-style-type: none"> • Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий. • Текущий контроль в форме выполнения практических заданий. • Качество оформления практическим заданий. • Правильность и логичность составленных выводов. <ul style="list-style-type: none"> • Формы контроля знаний: итоговый. • Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт.
--	--

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

ПМ.03 **освоенные умения:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

ПМ.03 **освоенные знания:**

- 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;

- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
- Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.
- Качество оформления практических заданий.
- Правильность и логичность составленных выводов.

- Формы контроля знаний - итоговый.
- Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт

- 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 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

ПМ.04 освоенные умения:

- 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;

ПМ.04 освоенные знания:

- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
- Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.
- Качество оформления практическим заданий.
- Правильность и логичность составленных выводов.

- Формы контроля знаний - итоговый.
- Методы контроля:

- ассортимент сложных хлебобулочных, 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;

устный опрос,
самостоятельная
работа,
индивидуальные
задания, зачёт

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

ПМ.05 **освоенные умения:**

- 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;

ПМ.05 **освоенные знания:**

- 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

- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
- Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.
- Качество оформления практическим заданий.
- Правильность и логичность составленных выводов.

- Формы контроля знаний: итоговый.
- Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт

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

ПМ.06 освоенные умения:

- 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;

ПМ.06 освоенные знания:

- 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

- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
- Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.
- Качество оформления практическим заданий.
- Правильность и логичность составленных выводов.
- Формы контроля знаний: итоговый.
- Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт

<p>обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <ul style="list-style-type: none">• нормативно-правовые документы, 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	
---	--