

**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»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики – 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):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- Выполнение работ по профессии «Повар»

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.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики

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

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

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

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы практики:

всего – 108 часов, в том числе:

ПМ 3 – 108 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			4	6	8	
ПК 3.1 – 3.4	ПМ 03 Модуль 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	108		72	36	
	<i>Итого:</i>	108		72	36	

3.2. Содержание обучения учебной практики

Наименование профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики (производственного обучения)	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
			4	6	8
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			72		36
Тема 3.1	Выполнение работ по приготовлению сложных супов Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сложных супов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сложных супов . Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сложных супов. Выполнение работ по приготовлению бульонов для сложных супов.	6	36		
Технология приготовления сложных супов Технология приготовления сложных горячих соусов.	Выполнение работ по приготовлению сложных горячих соусов. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сложных горячих соусов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сложных горячих соусов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сложных горячих соусов. Приготовление бульонов и отваров для сложных горячих соусов. Приготовление мучных пассеровок. Пассерование овощей. Выполнение работ по подбору пряностей при приготовлении сложных горячих соусов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения сложных горячих соусов. Выполнение работ по приготовлению основных соусов – белого, красного, томатного, сметанного, молочного, грибного. Подбор и подготовка дополнительных ингредиентов. Выполнение работ по приготовлению производных соусов. Выполнение работ по приготовлению соусов яично-масляных. Выполнение работ по проведению бракеража, оформлению и подаче сложных горячих соусов	6			

Тема 3.2 Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Выполнение работ по приготовлению сложных горячих блюд и гарниров из овощей.	12			
	Выполнение работ по приготовлению сложных горячих блюд и гарниров из грибов.	6			
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Подбор и подготовка дополнительных ингредиентов. Выполнение работ по подбору пряностей при приготовлении сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Выполнение работ при приготовлении сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Ознакомление с нормами выхода и правилами хранения сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.				
	Выполнение работ по проведению бракеража, оформлению и подаче сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	6			
Тема 3.3 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	Выполнение работ по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Ознакомление с нормами выхода и правилами хранения сложных горячих блюд из рыбы. Выполнение работ по проведению бракеража, оформлению и подаче сложных горячих блюд из рыбы.	12			36

<p align="center">Тема 3.4</p> <p>Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению сложных горячих блюд из мяса. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сложных горячих блюд из мяса. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сложных горячих блюд из мяса. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сложных горячих блюд из мяса. Выполнение работ по приготовлению сложных горячих блюд из мяса: соблюдение соотношения количества продуктов и воды, режима варки, правил использования корней, зелени, пряностей. Ознакомление с правилами хранения сложных горячих блюд из мяса. Выполнение работ по проведению бракеража сложных горячих блюд из мяса. Выполнение работ по приготовлению сложных горячих блюд из мяса. Выполнение работ по приготовлению гарниров для сложных горячих блюд из мяса. Ознакомление с нормами выхода и правилами хранения сложных горячих блюд из мяса. Выполнение работ по проведению оформления и подачи сложных горячих блюд из мяса.</p>	12			
<p align="center">Тема 3.5</p> <p>Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению сложных горячих блюд из птицы. Выполнение работ по проведению бракеража сложных горячих блюд из птицы. Выполнение работ по оформлению и подаче сложных горячих блюд из птицы. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сложных горячих блюд из птицы. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сложных горячих блюд из птицы. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сложных горячих блюд из птицы. Механическая кулинарная обработка сложных горячих блюд из птицы их нарезка в соответствии с технологией приготовления. Подготовка дополнительных продуктов. Выполнение работ по приготовлению сложных горячих блюд из птицы. Доведение до вкуса. Правила хранения и нормы выхода сложных горячих блюд из птицы.</p>	12			
<p>Итого модуль 3</p>		108	72		36
<p>ВСЕГО</p>	<p align="center">Итого часов</p>	108	72		36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся

4.2. Информационное обеспечение обучения

- **Основные источники:**

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, учебник, 2017
2. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , Семичева Г. П.1-е изд. издание 2017г.
3. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. ЭУМК ИД Академия ИП.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
5. ЭУМК ИД Академия, Качурина Т.А., Приготовление блюд из рыбы
6. ЭУМК ИД Академия, Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов
7. ЭУМК ИД Академия Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов
8. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента , Сеницына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.
9. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Учебник+лабораторный практикум. 2017
10. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента , Ермилова С. В.1-е изд. издание 2017г.
11. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, учебник, 2015 г
12. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента , Сеницына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.
13. ИД Кнорус ЭБС Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации, учебник, 2018
14. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. 2-ое изд. Учебник, 2015 г
15. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г

16. ИД Кнорус ЭБС Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, 2018 г

➤ **справочники**

2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008 г.

• **дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
5. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2008 г.
7. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2017.
8. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2013.
9. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
10. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2012.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Практика учебная проводится параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания. Проводится практика по

профилю специальности концентрированно. Практика заканчивается дифференцированным зачетом.

Дифференцированный зачет по практике на основании результатов деятельности во время занятий учебной практикой (на основании документации по практике).

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	

ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	
ОП 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Оценка выполнения практических заданий . Наблюдение за выполнением работ. Тестирование.
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.

<p>. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра</p>	<p>Моделирование технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, организации рабочего места. Оценка выполнения схем, расчетов. Оценка выполнения практического задания по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>Моделирование технологического процесса приготовления супов, организации рабочего места. Оценка выполнения схем, расчетов. Оценка выполнения практического задания по приготовлению супов. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Моделирование технологического процесса приготовления соусов, организации рабочего места. Оценка выполнения схем, расчетов. Оценка выполнения практического задания по приготовлению соусов. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и оценка организации рабочего места. Оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p>

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>моделирование технологического процесса приготовления соусов, организации рабочего места. Оценка выполнения схем, расчетов. Оценка выполнения практического задания по приготовлению соусов. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и оценка организации рабочего места. Оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида холодных блюд. Оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. Моделирование практической ситуации. Оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных блюд. Производственные ситуации. Тестирование. Оценка защиты самостоятельной работы по темам.</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Моделирование технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, организации рабочего места. Оценка выполнения схем, расчетов. Оценка практического задания по приготовлению блюд из рыбы, мяса и птицы. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида канапе, закуски. Оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. Моделирование практической ситуации.</p>

	<p>Оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе и холодных закусок.</p> <p>Производственные ситуации. Тестирование</p>
<p>Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов, организации рабочего места.</p> <p>Оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и оценка организации рабочего места.</p> <p>Оценка защиты самостоятельной работы.</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов, организации рабочего места.</p> <p>Оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Оценка защиты самостоятельной работы.</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p>
<p>Выполнять работы по профессии « Повар»</p>	<p>Дневник, отчет по практике</p>