

Согласовано
Директор МУП «Комбинат
школьного питания»
_____ Т. Ю. Абрамова
« ____ » _____ 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Еленкин Г.В.
« ____ » _____ 2022г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
Протокол № _____ от « ____ » _____ 2022г.
Председатель ПЦК _____ Ямаева Г.Ф.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента».**

2022г

Программа учебной практики по ПМ01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчики: _____ Ахметзянова З.Ф. мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ:

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. Общая характеристика программы учебной практики.

Профессионального модуля **ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Результатом освоения производственной практики является освоение общих компетенций (ОК) и личностными результатами (ЛР):

| Код | Наименование результата обучения |
|-------|--|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках. |
| ОК11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

| | |
|-------|--|
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства |
| ЛР 14 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации |
| ЛР 15 | Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики |
| ЛР 16 | Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства |
| ЛР 17 | Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности |
| ЛР 18 | Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью |
| ЛР 19 | Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу |
| ЛР 20 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
| ЛР 21 | Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства |
| ЛР 22 | Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию |
| ЛР 23 | Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости |
| ЛР 24 | Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа |

1.1.2 Результатом освоения производственной практики является освоение производственных компетенций (ПК):

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, экзотических и редких видов сырья, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

| | |
|------------|--|
| ВПД | Требования к результатам освоения учебной практики. |
| 1. | 2. |
| ВПД 01. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом |

| |
|--|
| <p>взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none">- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;- контроле хранения и расхода продуктов. |
|--|

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики (по профилю специальности)

Всего - 72час

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологии кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности», «Охраны труда»; лабораторий: «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», «Технического оснащения и организации рабочего места»; «Учебного кулинарного цеха», «Учебного кондитерского цеха»; спортивного комплекса: «Спортивный зал», «Стрелковый тир»; библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации: контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства, методические рекомендации по обеспечению внеаудиторной самостоятельной работы, методические рекомендации по проведению практических работ;
- наглядные пособия: плакаты, муляжи;
- технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

тепловое оборудование, холодильное оборудование, немеханическое оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.

Оборудование для лаборатории:

- весы настольные электронные;
- картофелечистка электрическая;
- машина протирочная;
- мясорубка электрическая;
- куттер для тонкого измельчения продуктов;
- холодильник;
- шкаф морозильный;
- зонт вытяжной;
- доска комбинированная;
- комплект ученической мебели;
- универсальная кухонная машина УКМ;
- столы с производственным бортом;
- морозильник;
- взбивальная машина;
- слайсер;
- миксер ручной;
- блендер ручной с дополнительными насадками;
- стеллаж передвижной;
- немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы);
- наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации;
- кухонная посуда и инвентарь.

- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- фритюрница;
- плиты электрические, индукционные;
- тестомесильная машина;
- печь пароконвекционная;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – 5 издание, стер.- М.: Академия, 2018.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – 9 изд., - М.: Академия, 2017,
3. Качурина Т.А. Кулинария. – 2 издание, - М.: Академия, 2019,
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия, 2018.
5. Шатун Л.Г. Кулинария. – 2 издание, - М.: Академия, 2017.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, - 5 издание, стер., - М.: Академия, 2017,
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие под ред. В.П. Андросова, - 2 изд.. стер.- М.: Академия, 2017,
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: практикум, - 4 издание, переработанное и дополненное, - М.: Академия, 2017.

Интернет – источники:

1. eda-server.ru
2. <http://www.ru>
3. My-rezept.ru
4. koolinar.ru
5. www.gastronom.ru
6. Gotovim.ru
7. Cooking-book.ru
8. kiking.net
9. kulina.ru

Основные источники для преподавателей:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
 - Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».
 2. Профессиональный стандарт «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г № 597н.
 3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г № 597н.
- Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики (производственного обучения) и производственной практики осуществляется мастером производственного обучения (куратором) в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, в процессе выполнения студентами квалификационных работ, в процессе промежуточной квалификационной и государственной итоговой квалификационной аттестации

| Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 1.1-1.4. | <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по приготовлению полуфабрикатов. - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё. - Качество обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. - Качество обработки, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента. - Нормы взаимозаменяемости продуктов. - Определять критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления и реализации полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи, кролика. | <ul style="list-style-type: none"> - собеседование; - наблюдение за выполнением практически х заданий; - экспертная оценка при выполнении проверочны х работ; - экспертная оценка на дифференци рованном зачете. |
| ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов | |

| | | |
|---|---|--|
| | полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | |
| ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | <ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | <ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | <ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного | <ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии | |

| | | |
|---|--|--|
| поведения. | | |
| ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |
| ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | | |
| ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» | | |
| ЛР 5 Демонстрирующий | | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p> | | |
| <p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p> | | |
| <p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p> | | |
| <p>ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p> | | |
| <p>ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации</p> | | |
| <p>ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики</p> | | |
| <p>ЛР 18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью</p> | | |
| <p>ЛР 19 Проявляющий</p> | | |

| | | |
|--|--|--|
| высокую ответственность и собственную инициативу | | |
| ЛР 20 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости | | |
| ЛР 21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | | |
| ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию | | |
| ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости | | |
| ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа | | |

3. Тематический план и содержание учебной практики.

3.1 Тематический план и содержание учебной практики по специальности:

| Код ПК | Код и наименование профессиональных модулей. | Количество часов по ПМ | Наименование тем учебной практики по профилю специальности. | Количество часов по темам. | Виды работ. | Содержание учебных занятий учебной практики. | Уровень освоения. |
|--------|--|------------------------|--|----------------------------|--|--|-------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 1.1 | ПМ01. « Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента». | 72 часа | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 6 часов | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | Учебно-производственные и воспитательные задачи курса. Ознакомление с режимом работы, охрана труда, техника безопасности. Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарём. | 2,0 |

| | | | | | | | |
|------------|--|--|---|---------|---|---|--|
| | | | | | | | |
| ПК 1.2. | | | <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, экзотических и редких видов сырья, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика.</p> | 6 часов | <p>Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годность корнеплодов, овощей и грибов. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов из корнеплодов, овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд. Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из варёных, припущенных корнеплодов, овощей и грибов, из жаренных, тушеных овощей, из</p> | <p>Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных и консервированных овощей, грибов Нарезка овощей: простая (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики. дольки. кольца, мелкие и крупные шашки); сложная (звездочки, гребешки, бочонки, груши, чесночки, шарики, спиральки, стружка). Товароведная характеристика грибов. Техника первичной кулинарной обработки грибов. Подготовка перца, помидор, кабачков к фаршированию. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке,</p> | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---------|--|---|--|
| | | | | 6 часов | <p>запечённых овощей, полуфабрикатов и грибов.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса. Оценка качества готовых полуфабрикатов.</p> | <p>сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг).</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требование к качеству мяса из говядины, свинины, баранины, телятины, мяса диких животных. Ознакомление с мясным цехом, техника безопасности при работе с электромясорубкой, ножами. Первичная обработка сырья: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жилровка, зачистка, сортировка. Приготовление полуфабрикатов из мяса: говядины (вырезка, тонкий и толстый края, внутренний и верхний куски, наружный и боковой куски, лопаточная и подлопаточная часть, грудинка, покромка, шейная часть, пашина,</p> | |
|--|--|--|--|---------|--|---|--|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---------|---|---|--|
| | | | | 6 часов | <p>Проверка органолептическим способом качества рыбы и нерыбных продуктов моря. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества готовых полуфабрикатов.</p> | <p>субпродукты), свинины (лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть, грудинка, шейная часть, обрезки, субпродукты), баранина (лопаточная часть, корейка, шейная часть, грудинка, тазобедренная часть, субпродукты).</p> <p>Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов. Ознакомление с рыбным цехом, техника безопасности, санитария и гигиена. Категория жирности рыб, виды рыб. Технология обработки рыбы: размораживание, разделка чешуйчатой рыбы (на порционные куски, на филе с кожей, на чистое филе). Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы, технология обработки осетровой</p> | |
|--|--|--|--|---------|---|---|--|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | <p>рыбы. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского</p> | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|---------|--|--|--|---------|--|---|--|
| | | | | 6 часов | <p>Проверка органолептическим способом качества мяса домашней птицы, дичи и кролика. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кролика. Оценка качества готовых полуфабрикатов.</p> | <p>мешка. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса домашней птицы. Первичная обработка птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. Приготовление полуфабрикатов: филе, окорочка, крылья, голень, субпродукты.</p> | |
| ПК 1.3. | | | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 6 часов | <p>Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при</p> | <p>Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины: ростбиф, шпигованное и отварное,</p> | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---------|--|---|--|
| | | | | | <p>обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> | <p>бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из свинины: грудинка фаршированная, жаренная, котлета натуральная в панировке, эскалоп, шницель без панировки и в панировке, свинина духовая. Приготовление полуфабрикатов из баранины, тушек ягнят: грудинка фаршированная, жаренная, котлета натуральная в панировке</p> <p>Технология приготовления рубленых полуфабрикатов. Натуральных рубленых: бифштекс, котлеты натуральные рубленые,</p> | |
| | | | | 6 часов | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---------|--|--|--|
| | | | | 6 часов | <p>Проверка органолептическим способом качества рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления</p> | <p>котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля – кебаб.</p> <p>Котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов из говядины, свинины, баранины: печень по строгановски, печень жаренная.</p> <p>Технология приготовления рыбных полуфабрикатов. Для варки, припускания: рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей. Технология приготовления панировки: мучная, красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного</p> | |
|--|--|--|--|---------|--|--|--|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества готовых полуфабрикатов.</p> <p>6 часов</p> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса домашней птицы, дичи и кролика. Отработка</p> | <p>инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом, для жарки во фритюре (в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями.</p> <p>Технология приготовления рыбных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки.</p> <p>Технология приготовления кнельной массы.</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, рагу, плов, котлеты натуральные панированные, котлеты</p> | |
|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|---------|--|--|---|---------|---|--|--|
| | | | | 6 часов | практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кролика. Оценка качества готовых полуфабрикатов. | пожарские, котлеты по-киевски, шницель по столичному, котлеты рубленые и фаршированные. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии фудпеиринга, SousVide. Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомат | |
| | | | | 6 часов | | | |
| ПК 1.4. | | | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | 6 часов | Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, | Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения | |

