

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного
искусства и бизнеса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Квалификация «Техник-технолог»

Форма обучения - очная

2020г

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Рабочая программа учебной практики (практической подготовки обучающихся) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (квалификация «Техник-технолог» (на базе основного общего образования).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

РЕКОМЕНДОВАНА

Педагогическим советом ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Протокол заседания педагогического совета №1

от «31» августа 2020 г

СОГЛАСОВАНО
ООО «ВИП» кафе «Сметана»
Директор Д.С. Пешков



Согласовано
Директор ИП «А.С. Абачараев»
«Золотой Колос»
АРСЛАН
САНИЕВИЧ А.С. Абачараев



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 ПРАКТИК**

І. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (приказ от 22.04.2014г №384) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, положения об учебной и производственной практике студентов осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ МОН РФ от 18 апреля 2013г №291) и рабочими программами профессиональных модулей.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности.

формирование у обучающихся общих профессиональных компетенций,

приобретение опыта практической работы по специальности.

Задачами учебной практики являются:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности.

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для специальности Технология продукции общественного питания и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности

закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате освоения учебной практики студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие им общие и профессиональные компетенции по специальности:

1.3.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.04	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ОК.06	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.07	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.08	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.19	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций:

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
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.
ВД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.
ВД 3	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
ВД 4	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.
ВД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВД 6	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.
ВД 7	Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего.
ПК.7.1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК.7.2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК.7.3	Готовить основные супы и соусы.
ПК.7.4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК.7.5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы
ПК.7.6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски
ПК.7.7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями.
уметь	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p>
знать	<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Иметь практический опыт	разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
уметь	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
Знать	ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе;

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</p>
<p>ПМ.ОЗ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	
<p>Иметь практический опыт</p>	<p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
<p>уметь</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>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;</p> <p>технологии 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;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>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;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</p>
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p>
уметь	<p>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;</p>
Знать	<p>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</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
Иметь практический опыт	<p>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
уметь	<p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>оформлять документацию;</p>
знать	<p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p>
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего
	16675 Повар

Количество часов, отводимое на освоение учебной практики **378 час**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код модуля, № раздела, № темы	Наименование модуля, раздела ,темы	Кол- во часов
1	2	3	4
ПК 1.1- ПК 1.3 ОК 1- ОК 9	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24час
ПК 1.2 ОК 1- ОК 9	Раздел 1.	Организация подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6час
	Тема 1.1	Организация процесса подготовки, обработки рыбы с костным скелетом, осетровых пород, нерыбных продуктов моря, подготовки рыбных пищевых отходов, рыбной кнельной массы и приготовления полуфабрикатов для приготовления сложных блюд	6 час
ПК 1.1 ОК 1- ОК 9	Раздел 2.	Организация подготовки мяса, мясопродуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	12 час
	Тема 2.1	Организация процесса обработки и подготовки мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы для сложных блюд. Приготовление начинок и подбор пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	6 час
		Организация процесса приготовления и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, из тушек ягнят, молочных поросят, кнельной массы из мяса для сложных блюд.	6 час
ПК 1.3. ОК 1- ОК 9	Раздел 3.	Организация подготовки домашней птицы, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6 час
	Тема 3.1	Организация процесса обработки и подготовки домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени, кнельной массы из мяса птицы и приготовления полуфабрикатов для приготовления сложных блюд.	6 час
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 1- ОК 9	ПМ 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	54час
ПК 2.1 ОК 1- ОК 9	Раздел 1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	30 час
	Тема 1.1	Организация процесса приготовления и приготовление канапе и легких закусок, холодных закусок из овощей и грибов, фруктов и ягод, сложных холодных соусов.	6час
	Тема 1.2	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных закусок из рыбы и рыбных деликатесных продуктов.	6час
	Тема 1.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из мяса.	6час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	Тема 1.4	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных закусок из мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения.	6 час
	Тема 1.5	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных закусок из птицы, субпродуктов, закусок различных народов мира.	6 час
ПК 2.2 ОК 1- ОК 9	Раздел2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	24 час
	Тема 2.1	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных рыбных блюд	6 час
	Тема 2.2	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных мясных блюд.	6 час
	Тема 2.3	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных блюд из птицы.	6 час
	Тема 2.4	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд различных народов мира.	6 час
ПК 3.1- ПК 3.4. ОК 1- ОК 9	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	66 час
ПК 3.1. ОК 1- ОК 9	Раздел1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	12 час
	Тема 1.1	Организация процесса приготовления и приготовления сложных бульонов, заправочных супов.	6 час
	Тема 1.2	Организация процесса приготовления и приготовления сложных прозрачных супов, супов-пюре.	6 час
ПК 3.2. ОК 1- ОК 9	Раздел2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	6 час
	Тема 2.1	Организация процесса приготовления и приготовления сложных горячих соусов: соус красный основной и его производные, соус белый основной и его производные, соусы без муки и их производные, создание соусной композиции.	6 час
ПК 3.3. ОК 1- ОК 9	Раздел3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	6 час
	Тема 3.1	Организация процесса приготовления и приготовления сложных блюд и гарниров из отварных овощей, из припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей, грибов. Организация процесса приготовления и приготовления сложных блюд из сыра.	6 час
ПК 3.4. ОК 1- ОК 9	Раздел4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	42 час
		Организовывать процесс приготовления и приготовления сложных блюд из рыбы	12 час
	Тема 4.1	Организация процесса приготовления и приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	Тема 4.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы	
	Тема 4.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов	6 час
		Организовывать и проводить приготовление горячих блюд из мяса.	18час
	Тема 4.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из отварного, припущенного, жареного мяса	6 час
	Тема 4.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из тушеного, запеченного мяса	6 час
	Тема 4.6	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рубленой и котлетной массы, сложных блюд из субпродуктов.	6 час
		Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы.	12 час
	Тема 4.7	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из отварной, припущенной, жареной домашней птицы. Подача банкетных блюд из жареной домашней птицы.	6 час
	Тема 4.8	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из тушеной, запеченной домашней птицы.	6 час
ПК 4.1.- ПК 4.4. ОК 1- ОК 9	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	66 час
ПК 4.4. ОК 1- ОК 9	Раздел 1.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	12 час
	Тема 1.1	Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов, глазурей, мастики и марципана.	6 час
	Тема 1.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамелии темперированного шоколада.	6 час
ПК 4.1. ОК 1- ОК 9	Раздел 2.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	12 час
	Тема 2.1	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	6 час
	Тема 2.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий.	6 час
ПК 4.2. ОК 1- ОК 9	Раздел 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	24 час
	Тема 3.1	Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста.	6 час
	Тема 3.2	Организация процесса приготовления и приготовление пряничных кондитерских изделий.	6 час
	Тема 3.3	Организация процесса приготовления и приготовление, оформление праздничного торта: торта тематического, торта	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

		фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы.	
	Тема 3.4	Организация процесса приготовления и приготовление, оформление праздничного торта: литерного торта, торта необычной формы.	6 час
ПК 4.3. ОК 1- ОК 9	Раздел 4.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	18 час
	Тема 4.1	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	6 час
	Тема 4.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий (пирожные).	6 час
	Тема 4.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложного вида печенья.	6 час
ПК 5.1.- ПК 5.2. ОК 1- ОК 9	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	24час
ПК 5.1. ОК 1- ОК 9	Раздел 1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	18 час
	Тема 1.1	Организация процесса приготовления и приготовление мороженого и шоколадных, фруктовых салатов, ягодных салатов	6 час
	Тема 1.2	Организация процесса приготовления и приготовление муссов, кремов. Суфле, парфе, террина.	6 час
	Тема 1.5	Организация процесса приготовления и приготовления щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Организация процесса приготовления и приготовление.	6 час
ПК 5.2. ОК 1- ОК 9	Раздел 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	6 час
	Тема 2.1	Организация процесса приготовления и приготовление пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно – фруктового фондю, приготовление десертов «фламбе». Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов суфле, десертов из мягкого сыра, творога, сложных мучных десертов.	6 час

	Код модуля, № темы,	Наименование темы	Кол-во часов
	ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»	144час
ПК.7.1 ОК 1- ОК 9	Раздел 1	Приготовление блюд из овощей и грибов.	6час
	Тема 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	6 час
ПК.7. 2 ОК 1- ОК 9	Раздел 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	18 час
	Тема 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	Тема 2.2	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	6 час
	Тема 2.3	Готовить дрожжевое тесто и бездрожжевое тесто и изделия из него	6 час
ПК.7.3 ОК 1- ОК 9	Раздел 3	Приготовление супов и соусов.	30 час
	Тема 3.1	Готовить бульоны и отвары.	6час
	Тема 3.2	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	6 час
	Тема 3.3	Готовить простые холодные и горячие соусы.	6 час
	Тема 3.4	Готовить простые горячие супы.	6 час
	Тема 3.5	Готовить простые холодные супы.	6 час
ПК.7.4 ОК 1- ОК 9	Раздел 4	Приготовление блюд из рыбы.	18час
	Тема 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	6час
	Тема 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	6 час
	Тема 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	6час
ПК.7. 5 ОК 1- ОК 9	Раздел 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	30 час
	Тема 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	6час
	Тема 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуKтов, домашней птицы	6 час
	Тема 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	6час
	Тема 5.4	Готовить и оформлять блюда из котлетной и натуральной массы	6 час
	Тема 5.5	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	6 час
ПК.7.6 ОК 1- ОК 9	Раздел 6	Приготовление холодных блюд и закусок.	18 час
	Тема 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	6час
	Тема 6.2	Готовить и оформлять салаты из сырых, вареных овощей	6час
	Тема 6.3	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.	6час
ПК.7. 7 ОК 1- ОК 9	Раздел 7	Приготовление сладких блюд и напитков.	18час
	Тема 7.1	Готовить и оформлять простые холодные сладкие блюда.	6 час
	Тема 7.2	Готовить и оформлять простые горячие сладкие блюда	6час
	Тема 7.3	Готовить простые горячие напитки и холодные напитки.	6 час
		Дифференцированный зачет	6час
		Итого по ПМ.07	144час
		Всего по учебной практики	378час

3.2. Содержание учебной практики

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код модуля, № раздела, № темы	Наименование модуля, раздела ,темы	Кол- во часов
1	2	3	4
ПК 1.1- ПК 1.3 ОК 1- ОК 9	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24час
ПК 1.2 ОК 1- ОК 9	Раздел 1.	Организация подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6час
	Тема 1.1	Организация процесса подготовки, обработки рыбы с костным скелетом, осетровых пород, нерыбных продуктов моря, подготовки рыбных пищевых отходов, рыбной кнельной массы и приготовления полуфабрикатов для приготовления сложных блюд	6 час
ПК 1.1 ОК 1- ОК 9	Раздел 2.	Организация подготовки мяса, мясопродуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	12 час
	Тема 2.1	Организация процесса обработки и подготовки мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросычей головы для сложных блюд. Приготовление начинок и подбор пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	6 час
		Организация процесса приготовления и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, из тушек ягнят, молочных поросят, кнельной массы из мяса для сложных блюд.	6 час
ПК 1.3. ОК 1- ОК 9	Раздел 3.	Организация подготовки домашней птицы, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6 час
	Тема 3.1	Организация процесса обработки и подготовки домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени, кнельной массы из мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для приготовления сложных блюд.	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 1- ОК 9	ПМ 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холоднойкулинарной продукции	54час
ПК 2.1 ОК 1- ОК 9	Раздел 1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	30 час
	Тема 1.1	Организация процесса приготовления и приготовление канапе и легких закусок, холодных закусок из овощей и грибов, фруктов и ягод, сложных холодных соусов.	6час
	Тема 1.2	Организация процесса приготовления и приготовлениясложных холодных закусок из рыбы и рыбных деликатесных продуктов.	6час
	Тема 1.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из мяса.	6час
	Тема 1.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения.	6час
	Тема 1.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из птицы, субпродуктов, закусок различных народов мира.	6час
ПК 2.2 ОК 1- ОК 9	Раздел 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	24 час
	Тема 2.1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных рыбных блюд	6час
	Тема 2.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных мясных блюд.	6 час
	Тема 2.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из птицы.	6 час
	Тема 2.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных рыбных и мясных блюд различных народов мира.	6 час
ПК 3.1- ПК 3.4. ОК 1- ОК 9	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	66час
ПК 3.1. ОК 1- ОК 9	Раздел1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	12 час
	Тема 1.1	Организация процесса приготовления и приготовлениясложных бульонов, заправочных супов.	6 час
	Тема 1.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных прозрачных супов, супов-пюре.	6 час
ПК 3.2. ОК 1- ОК 9	Раздел2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	6час
	Тема 2.1	Организация процесса приготовления и приготовлениясложных горячих соусов: соус красный основной и его производные, соус белый основной и его производные, соусы без муки и их производные, создание соусной композиции.	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ПК 3.3. ОК 1- ОК 9	Раздел3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	6 час
	Тема 3.1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из отварных овощей, из припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей, грибов. Организация процесса приготовления и приготовления сложных блюд из сыра.	6 час
ПК 3.4. ОК 1- ОК 9	Раздел 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	42час
		Организовывать процесс приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы	12час
	Тема 4.1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из отварной и припущенной рыбы	6 час
	Тема 4.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы	
	Тема 4.3	Организация процесса приготовления и приготовления сложных блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов	6 час
		Организовывать и проводить приготовление горячих блюд из мяса.	18час
	Тема 4.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из отварного, припущенного, жареного мяса	6 час
	Тема 4.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из тушеного, запеченного мяса	6 час
	Тема 4.6	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рубленой и котлетной массы, сложных блюд из субпродуктов.	6 час
		Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы.	12 час
	Тема 4.7	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из отварной, припущенной, жареной домашней птицы. Подача банкетных блюд из жареной домашней птицы.	6 час
	Тема 4.8	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из тушеной, запеченной домашней птицы.	6 час
ПК 4.1.- ПК 4.4. ОК 1- ОК 9	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	66 час
ПК 4.4. ОК 1- ОК 9	Раздел 1.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	12 час
	Тема 1.1	Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов, глазурей, мастики и марципана.	6 час
	Тема 1.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамелии темперированного шоколада.	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ПК 4.1. ОК 1- ОК 9	Раздел 2.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	12 час
	Тема 2.1	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	6 час
	Тема 2.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий.	6 час
ПК 4.2. ОК 1- ОК 9	Раздел 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	24 час
	Тема 3.1	Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста.	6 час
	Тема 3.2	Организация процесса приготовления и приготовление пряничных кондитерских изделий.	6 час
	Тема 3.3	Организация процесса приготовления и приготовление , оформление праздничного торта: торта тематического, торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы.	6 час
	Тема 3.4	Организация процесса приготовления и приготовление , оформление праздничного торта: литерного торта, торта необычной формы.	6 час
ПК 4.3. ОК 1- ОК 9	Раздел 4.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	18 час
	Тема 4.1	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	6 час
	Тема 4.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий (пирожные).	6 час
	Тема 4.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложного вида печенья.	6 час
ПК 5.1.- ПК 5.2. ОК 1- ОК 9	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	24час
ПК 5.1. ОК 1- ОК 9	Раздел 1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	18 час
	Тема 1.1	Организация процесса приготовления и приготовление мороженого и шоколадных, фруктовых салатов, ягодных салатов	6 час
	Тема 1.2	Организация процесса приготовления и приготовление муссов, кремов. Суфле, парфе, террина.	6 час
	Тема 1.5	Организация процесса приготовления и приготовления щербета, пая, тирамису , чизкейка, бланманже Организация процесса приготовления и приготовление.	6 час
ПК 5.2. ОК 1- ОК 9	Раздел 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	6 час
	Тема 2.1	Организация процесса приготовления и приготовление пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно – фруктового фондю, приготовление десертов «фламбе». Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов суфле, десертов из мягкого сыра, творога , сложных мучных десертов.	6 час

		ИТОГО	378 час

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24час
Раздел 1.	Организация подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6час
Тема 1.1	<p>Организация процесса подготовки, обработки рыбы с костным скелетом и приготовления полуфабрикатов для приготовления сложных блюд Контроль качества и безопасности готовых изделий..</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление начинок для фарширования рыбы и приготовления рулетов из рыбы: филе рыбы фаршированное, рыбное филе фаршированное шпинатом, зразы «донские»,щука, фаршированная целиком, карп, фаршированный гречневой кашей, Дорадофаршированное, фарширование рыбы в виде батона, рыба фаршированная порционным куском.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд с использованием современных технологий.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из неё: галантин из рыбы, тельное из рыбы.</p>	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд с использованием современных технологий. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	
Раздел 2.	Организация подготовки мяса, мясопродуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	12час
Тема 2.1	Организация процесса обработки и подготовки мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий..Организация процесса приготовления и приготовление начинок и подбор пряностей и приправ для приготовления из мяса для сложных блюд.	6 час
Тема 2.2	Организация процесса приготовления и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для сложных блюд: фарширование крупнокускового п/ф «карманом», ростбиф <i>,рулька свиная с красной фасолью, пастрома из телятины,</i> тоннельное фарширование крупнокускового п/ф, рулет с начинкой, рулет из говядины с морковью,рулеткарпаччо из телятины. Контроль качества и безопасности готовых изделий.. Организация процесса приготовления и приготовление кнельной массы из мяса и полуфабрикатов из неё, Рулет из рубленной массы.	6 час
Раздел 3.	Организация подготовки домашней птицы, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6 час
Тема 3.1	Организация процесса обработки и подготовки домашней птицы, дичи, утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд:террин из фуа-гра с орехами, паштет из фуа-гра,террин из фуа-гра с сельдереем,фуа-гра с апельсинами в карамели, <i>утиный рулет,филе куриное с говяжьим языком,</i> фаршированные куриные ножки , котлета из филе птицы, фаршированная соусом куриный рулет с беконом, куриный рулет с курагой и грибами, рулет из окорочка с омлетом и ветчиной. Контроль качества и безопасности готовых изделий.. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд: курица, фаршированная блинами, свиной и перепелиными яйцами ,курица, фаршированная лапшой и субпродуктами,фаршированная курица (с воздухом), курица, фаршированная рисом, курица, фаршированная под кожей.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд. Современные направления в приготовлении полуфабрикатов из печени, кнельной массы из мяса птицы и полуфабрикатов из неё: кнели с фисташками, <i>котлеты гусарские.</i> Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6 час
ПМ 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холоднойкулинарной продукции	54час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Раздел 1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	30 час
Тема 1.1	<p>Организация процесса приготовления и приготовление канапе и легких закусок: канапе с использованием хлеба, канапе с использованием изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста, технологический процесс приготовления закусочных бутербродов: канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, валованы с окороком, с семгой или кетой, с курицей. начинками; легкие закуски на шпажках; мини-запеканки; мини-закуски из муссов и паштетов, сложных холодных соусов: соус майонез и его производные; соусов на основе кисломолочных продуктов; фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули); сложных сливочных соусов; соус из авокадосоуса острый ореховый, столовой горчицы, соуса из столовой горчицы; соуса-винегрет; соуса тар-тар, соуса ремулад, соус Бешамель, соус Бристоль, соус Песто, соуса Цезарь, соус Берлинский, соус Сацебели, соус Ткемали, соус Сальса, соус Йогуртовый, соуса Эспаньола, соус Ягодный, соус из авокадо, соуса Вишневого. Технология приготовления сложных холодных закусок из овощей и грибов: огурцы малосольные; острые соленья из различных овощей; побеги бамбука маринованные; маринованные шампиньоны; помидоры фаршированные с курицей, картофельные корзинки с рыбно-яблочной начинкой, консервированные фрукты и ягоды; салат с курицей, авокадо и клубникой, салат с курицей авокадо и клубникой. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</p> <p>Технология приготовления сложных холодных соусов у различных народов мира.</p>	6час
Тема 1.2	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из рыбы и рыбных деликатесных продуктов: семга малосолёная; рыбные деликатесные продукты холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осминогов; мусс из семги; форшмак из сельди, мусс из крабов. Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбы и рыбных деликатесных продуктов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</p>	6час
Тема 1.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из мяса.	6час
Тема 1.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6час
Тема 1.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из птицы, субпродуктов.: маринованная гусиная печень; гусиная печень в апельсиновом соусе, террин из гусиной печени; паштет из говяжьей печени; паштета из куриной печени, паштет из утиной печени; паштет в тесте. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок различных народов мира. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6час
Раздел 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы:	24час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Тема 2.1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
Тема 2.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных мясных блюд: поросенка фаршированного заливного; поросенок запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной; свиной корейки на ребрышках. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
Тема 2.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из птицы. Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы: галантина; курицы фаршированной целиком; индейки фаршированной целиком; утки целиком и др.	6 час
Тема 2.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных рыбных и мясных блюд различных народов мира. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	66 час
Раздел1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	12 час
Тема 1.1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных бульонов: бульон «Модерн», бульон с Ромом, Консоме, бульон по-французски, бульон с водорослями нори, Тайский бульон, Японский рыбный бульон «умеван». Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных заправочных супов: фаселевый суп с купатами, суп из брюссельской капусты по-фламандски, голландский гороховый суп, легкий грибной суп, осенний тыквенный суп, красно-желтый суп из перцев. Приготовление национальных супов: суп минестроне, грибной суп шиитаки, суп рамэн, суп «харира», современный суп дхал (дал), эстонский молочно-крупяной суп, суп молочный с рыбой Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд. Приготовление бульонов и отваров. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	
Тема 1.2	Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов-пюре: супа-пюре из разных овощей; супа-пюре из моркови; супа-пюре из помидор; супа-пюре из зеленого горошка; супа-пюре из печени; супа-пюре из домашней птицы; супа-пюре из рыбы; суп-крем из спаржи со сливками; супа-пюре из морепродуктов; восточный морковный суп-пюре с лимоном и хрустящим нутом; гороховый суп-пюре в хлебном горшочке; свекольнo-томатный суп-пюре с фетой; супа-пюре из	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	шампиньонов, супа-пюре из спаржи; супа-пюре из тыквы с трюфелями; супа-крема; крем-суп из порея; овощной крем-суп с куриными фрикадельками; морковный крем -суп с кориандром; крем-суп с брокколи и яблоком Контроль качества и безопасности готовых изделий..	
Раздел2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	6час
Тема 2.1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: соус красный основной и его производные, соус белый основной и его производные, соусы без муки и их производные, соус голландский (с добавлением белого соуса и без) и его производные (соуса с соком апельсина, соус с вином, соус с взбитыми сливками),соус яичный сладкий; соус бешамель (bearnaise) и его производные :(соус с концентрированным мясным бульоном, соус с томатным пюре); остро-сладкие густые соусы; соусы из ракообразных. Создание соусной композиции. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность технологических операций при приготовлении соусов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
Раздел3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	6 час
Тема 3.1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из отварных овощей, из припущенных овощей, из жареных овощей, из тушеных овощей, запеченных овощей: овощное ризотто ; картофель бек ; мисо из овощей ; лук-порей фаршированный; спагетти из кабачков ; овощи в тесте ; огурцы жареные ;овощи томленные в горшочке; артишоки фаршированные; фенхель фаршированный; спаржа паровая ; корень лотоса отварной или жаренный; пудинги паровые и запеченные в формах; муссы паровые и запеченные в форма изделия из кнельной массы, запеченные и паровые; картофельный рулет с грибами; крокеты картофельные; сморчки со сливками ; грибы шиитаке жареные; Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра:закуска из сыра; сырная тарелка/поднос ;сыр жаренный; шарики из сырной массы жаренные во фритюре; гренки в жидком фондю из сыра; овощи в жидком фондю из сыра; шампиньоны в жидком фондю из сыра; суп из сыра; сырный соус ; копченый сыр Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления блюд. Приготовление и определение степени готовности блюда из овощей, грибов, сыра. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Раздел4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	42час
	Организовывать процесс приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы	12час
Тема 4.1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из отварной и припущенной рыбы:осетрина отварная (целиком и крупным звеном); лосось припущенный; Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из жареной рыбы:осетрина на вертеле;лосось жаренный на решетке гриля; поджарка из осетрины в воке; Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из тушеной рыбы: осетрина в горшочке; Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
Тема 4.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из жареной, запеченной рыбы:филе жареное в маковой, кунжутной панировке, лосось, запеченный в фольге; карп, запеченный в соли; форель, запеченная в тесте; филе камбалы, запеченное в промасленной бумаге;крабы, запеченные целиком;	6 час
Тема 4.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов:: тельное из судака запеченное в пергаменте; щука, фаршированная кнельной массой; мидии, припущенные в белом вине (мариньер): лангусты отварные; крабы отварные; трепанги жареные; гребешки жареные; Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6час
	Организовывать и проводить приготовление горячих блюд из мяса.	18час
Тема 4.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из отварного и припущенного мяса, жареного мяса::мясо отварное, баранина с овощами, языки отварные, котлеты натуральные паровые, котлеты рубленые телячьи паровые, кнели паровые, телячья или говяжья вырезка жареная целиком до различной степени готовности; стейки, жаренные на гриле до различной степени готовности; ростбиф, жаренный на гриле;миньоны из ягненка;поросенок жареный; мясо вок;жареный свиной окорок; Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Тема 4.5	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из тушеного мяса:мясо в горшочке; мясо шпигованное;тушенаярулька телячья или свиная;</p> <p>Из запеченного мяса: буженина запеченная;мясо, запеченное в тесте; мясо, запеченное в фольге;рулет мясной;каре из ягненка; жиго из баранины;грудинка фаршированная.</p> <p>Контроль качества и безопасности готовых изделий..</p>	6 час
Тема 4.6	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рубленой и котлетной массы, блюд из субпродуктов:суфле из мяса,зразы из говяжьего фарша, рулет из говядины с яйцами в сметанном соусе, тефтели из говядины, котлеты из говядины, котлеты рубленые из смешанного мяса котлеты из говядины, котлеты с молочным соусом, котлеты рубленые из смешанного мяса, котлеты мясные жареные в льезоне, котлеты домашние, битки, битки по-домашнему, биточки из свинины, битки в соусе по-болгарски, биточки в сметане, тефтели в томате, тефтели запеченные, тефтели свиные тефтели, запеченные в соусе из хрена, бифштекс рубленый, бифштекс рубленый с сельдью, бифштекс по-мексикански, шницель рубленый, шницель рубленый с рисом, рубленые зразы, зразы рубленые с грибной начинкой, люля-кебаб, пудинг из говядины.тушеные говяжьи хвосты;зельц из свиной головы;печень по-строгановски,мозги жареные</p> <p>Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</p>	6 час
	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы.	12 час
Тема 4.7	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из отварной, жареной домашней птицы: индейка, жаренная целиком; утка, фаршированной гречневой кашей, жаренная целиком; утиная ножка конфи; жаренная утиная грудка; вяленая утка; утка горячего копчения;</p> <p>индейка отварная; курица отварная; кнельная массы, отварная на пару, кнели из курицы;</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из припущенной домашней птицы.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</p>	6 час
Тема 4.8	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из тушеной, запеченной домашней птицы:</p> <p>домашней птицы:утка, томленая в горшочке;</p> <p>гусь, фаршированный яблоками; куры, запеченные на вертеле; кусочки куриного мяса, запеченного в тесте; курица, запеченная в тесте целиком; утка, запеченная целиком;</p> <p>Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p>	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	66 час
Раздел1	Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов	
Тема 1.1	Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов, глазурей, мастики и марципана: крем «зефир» и изделия из него; крем «суфле»; крем из сыра, сливок; крем «тирамису»; крем сливочный и его производные; крем «шарлотт» и его производные; фирменные сливочные кремы; мусс шоколадный, творожный, с различными фондами; рисовальная королевская глазурь; сахарная мастика и изделия из нее: сахарная сырцовая мастика и изделия из нее; сахарная заварная мастика и изделия из нее молочная мастика и изделия из нее; сырцовый марципан и изделия из него; заварной марципан и изделия из него. королевская глазурь; шоколад для лепки; шоколадный ганаш. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
Тема 1.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели : сахарный сироп до состояния пробы на карамель; ливная карамельная масса и изделия из нее; карамельная масса и изделия из нее; карамельный клей; кандир и изделия из него; нугатин и изделия из него; пралине и изделия из неё; пастилажа и изделий из него ; цветочной пасты и изделий из нее; пасты для обтяжки и изделий из нее . Приготовление изделий из темперированного шоколада: полые полнообъемные фигуры ; неполые полнообъемные фигуры; полые барельефы ; сплошные барельефы, плоские тонкие фигурки, рисунки и детали для украшений ; шоколадные усики, шоколадная стружка ; шоколадная паутина. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
Раздел 2.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	12 час
Тема 2.1	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к дополнительным и основным продуктам для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов. Взаимозаменяемость видов сырья. Правила выбора и варианты сочетания основных и дополнительных ингредиентов для создания эстетически гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: сдоба обыкновенная; сдоба выборгская ;каравайчики ;слойки ;ватрушки венгерские ; венские булочки, крендель заварной ; праздничная булка с пряностями ;	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	кисло-сладкий ржаной хлеб ; Контроль качества и безопасности готовых изделий..	
Тема 2.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий:куличи, ;караваи,слоеные плетенки ; слоеные венки ;саварен ;крендель сдобный; пирог «праздничный самовар», пирог «Крокодил»,пирог «Кружевной». Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
Раздел 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	24 час
Тема 3.1	Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста: бисквитного, песочного, вафельного, заварного, воздушного, слоеного пресного, миндального, сахарного, тюлипного, медового, фило, воздушный полуфабрикат,воздушно-ореховый полуфабрикат с мукой и без, печенья воздушное «меренги», миндальный полуфабрикат, печенье миндальное, сахарные трубочки и цилиндрики, полуфабрикат «бриошь», медовые полуфабрикаты, медовый торт, вафли, бисквит «джоконда», бисквит ореховый, бисквит шоколадно-миндальный, бисквит масляный; даккуаза орехового, генауз миндальный, макароны ванильные,гляссаж шоколадный и ванильный Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6 час
Тема 3.2	Организация процесса приготовления и приготовление пряничных кондитерских изделий: Пряничное сооружение, Пряничный домик, изделия сувенир: ,Домик дровосека., Мой добрый мишка, Ноев ковчег, Рождественская елка, Чулок санты, Неразлучные друзья, Рождественские подарки. Контроль качества и безопасности готовых изделий	6 час
Тема 3.3	Организация процесса приготовления и приготовление, оформление праздничного торта: торта тематического: «Свадебный», «День Рождения», «К Юбилею», «Детский»,«Хлеб-Соль», торта фигурного, торта многоярусного. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
Тема 3.4	Организация процесса приготовления и приготовление, оформление праздничного торта: литерного торта, торта необычной формы: «Шоколадная корзина с фруктами», Марципановый торт «туесок с грибами». Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6час
Раздел 4.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	18 час
Тема 4.1	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий: корзиночки ромовой, тарталеток с кремом флорентин, тарталеток с кремом ганаш, макарон апельсиновых, макарон фисташковых, мини-рулетки, капкейки, кексы, суфле апельсинового, мусса сырного, мусса творожного, крема из сыра, шоколадных конфет в ассортименте). Струдель Алла Мэла, МиллеФолье, ПрофитерольБьянко. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
Тема 4.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий (пирожные): песочно-миндального пирожного, пирожного «трюфель», пирожные из	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	бисквитного, сдобного, песочного, воздушного теста, пирожное «Муале», пирожное «тамада», пирожное «профитерольнео». карамельно-орехового пирожного. Контроль качества и безопасности готовых изделий..	
Тема 4.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложного вида печенья: «черепицы» и «сигарет» из теста «тюлип»; печенья из тертого, взбитого и жидкого теста; праздничного печенья; несладкого печенья; соленых мелкоштучных изделий; пряных коктейльных бисквитов; крекеров к аперитиву, Брауни, Бискотти, Меренги, Твили, Птифуры Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	24 час
Раздел 1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. Приготовление мороженого	18 час
Тема 1.1	Организация процесса приготовления и приготовление мороженого и шоколадных салатов приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов: ледяной салат из фруктов с шоколадным соусом; апельсиновый лёд с ягодами; замороженное кофейно-пралиновое суфле; «гранита» из апельсинов; полента с шоколадом и ягодами; Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6 час
Тема 1.2	Организация процесса приготовления и приготовление муссов, кремов.суфле: приготовление муссов: торт из замороженного мусса; приготовление кремов: крем ванильный; миндальный крем с ягодами; крем-брюле; молочно-шоколадный заварной крем; крем-карамель; приготовление суфле: холодное суфле с фруктами; парфе, террина: приготовление парфе: парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного; приготовление террина: кофейный террин; ягодный террин. Контроль качества и безопасности готовых изделий	6 час
Тема 1.3	Организация процесса приготовления и приготовление щербета, пая : шоколадный щербет; лимонный щербет; щербет из грейфрутов; пай с фруктами и миндальным кремом; пай с лимонными меренгами, тирамису, чизкейка, бланманже: тирамису; чизкейк классический; бланманже миндальное; Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6 час
Раздел 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	6 час
Тема 2.1	Организация процесса приготовления и приготовление пудингов, овощных кексов: приготовление пудингов:шоколадно-фруктовый паровой пудинг, глазированный абрикосовый пудинг; приготовление овощных кексов: морковный кекс с глазурью, гурьевской каши, снежков из шоколада: приготовление гурьевской каши: гурьевская каша; приготовление снежков из шоколада: снежки из шоколада; снежки в горячем сливочном соусе, десертов «фламбе»: приготовление шоколадно – фруктового фондю: шоколадно-фруктовое фондю; приготовление десертов фламбе: десерты фламбе; десерт с грушей «с обжигом»., сложных видов суфле: суфле ванильное ; суфле шоколадное ; суфле ореховое; суфле сырное; суфле из ягод	6 час

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	и фруктов; шоколадно-ореховое суфле на манной крупе; Контроль качества и безопасности готовых изделий. десертов из мягкого сыра, творога: приготовление сырно-творожных десертов: сырный кекс с ягодами и орехами; сырный пирог с ягодами; мучных десертов: воздушный пирог из яблок; «пасха» с фруктами и орехом; рулет из теста фило с фруктами и ягодами; мешочки и корзиночки из теста фило с фруктами.	
	Итого за курс обучения	378 часов

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению.

Программа учебной практики реализуется в учебных кулинарных и кондитерских цехах и предприятий общественного питания города различных форм собственности.

Оборудование учебных кулинарных и кондитерского цехов:

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно – планирующей документации
- оборудование:

Вид техники	Кол-во	Где используется; код модуля
Учебное оборудование:		
мясо-рыбный цех		
Шкаф шоковой заморозки SAGIDM51A;	1	ПМ.04 ПМ.05
Тендерайзер МТ-Т22	1	ПМ.04 ПМ.05
Мясорыхлитель FEUMA-TFS	1	ПМ.04 ПМ.05
Ларь морозильный ELCOLDTYPECX35;	1	ПМ.04 ПМ.05
Электромясорубка ТМ-32(Д 2).	1	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.05
Электромясорубка УКМ-10 (М-75);	1	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.05
Холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2.	1	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.05
Рыбочистка КТ-S.	1	ПМ.04
Учебный кулинарный цех 1		
Картофелечистка PP8	1	ПМ.01
Пароконвектомат SCC 613 № Ас-400/50-60.		ПМ.01- ПМ.05
Пресс для пиццы PZF\35-С;		ПМ.04
Чайник-термос «Elenberg»;	1	ПМ.01- ПМ.05
Печь конвекционная UNOXXF 190;	1	ПМ.01- ПМ.05
Печь для пиццы MINI\A	1	ПМ.04
Овощерезка ROBOT-COUPLECL25 (30);	1	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.06
Миксер «Elenberg» MX-2602;	1	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.06 ПМ.07 ПМ.05
Электронные весы типа «АД»;	1	ПМ.01- ПМ.05
Печь конвекционная XF190	1	ПМ.01- ПМ.05
Блендер «Essense»;	1	ПМ.01 ПМ.02
Электромясорубка УКМ-10 (М-75);	1	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.05
Растоечный шкаф GIYE 65	1	ПМ.04
Куттер SIRMAN C4	1	ПМ.01 - ПМ.05
Слайсер «BECKERS» –ES-250	1	ПМ.01 ПМ.05
Машина Посудомоечная Фронтального Типа «COMENDALC 700»	1	ПМ.01- ПМ.05
Печь бытовая «ПЭ-0,51»;	1	ПМ.01- ПМ.05
Плита электрической с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	2	ПМ.01- ПМ.05
Учебный кулинарный цех 2		
Пароконвектомат FEV 038T.	1	ПМ.01- ПМ.05
Слайсер «BECKERS» –ES-250	1	ПМ.02 ПМ.03

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

Плита электрическая «TS-47\1»	1	ПМ.01- ПМ.05
Овощерезка ROBOT-COUPLECL25 (30);	1	ПМ.04 ПМ.06
Миксер MACAP F4;	1	ПМ.01 ПМ.02ПМ.05
Миксер «Elenberg» MX-2602;	1	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.05
Микроволновая печь LD 510P;	1	ПМ.01- ПМ.05
Электронные весы типа «АД»;	1	ПМ.01- ПМ.05
Витрина тепловая WD 200;	1	ПМ.01- ПМ.05
Блинница «TEFAL»;	1	ПМ.02 ПМ.05
Бликсер 3В;	1	ПМ.01- ПМ.05
Блендер «CUCINA»;	1	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.05
Электронные весы типа «SW».	1	ПМ.01- ПМ.05
Электромясорубка УКМ-10 (М-75);	1	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.05
Электрическая жарочная плита EZ-7P-L (сковорода);	1	ПМ.01- ПМ.05
Миксер фирмы «KENWOOD».	1	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.05
Куттер SIRMAN C4;		ПМ.01- ПМ.05
Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ;	2	ПМ.01- ПМ.05
Холодильник «POLAIR 111L07».	1	ПМ.01-ПМ.05
Машина посудомоечная фронтального типа «COMENDALC 700»;	1	ПМ.01-ПМ.05
Фритюрница GucinaMD6140;	1	ПМ.02 ПМ.04
Фритюрница FR 6+6;	1	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.05
Лаборатория 37		
Слайсер «BECKERS» –ES-250;	1	ПМ.03ПМ.04
Плита электрическая «GEFEST»;	1	ПМ.01- ПМ.05
Миксер MACAP F4;	1	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.05
Электронные весы типа «АД»;	1	ПМ.01- ПМ.05
Электронные весы тип«SW».	1	ПМ.01- ПМ.05
Холодильник «POLAIR 111L07».	1	ПМ.0- ПМ.05
Учебный кондитерский цех		
Вибрационный просеиватель муки «Каскад»	1	ПМ.04 ПМ.05
Тестомес спиральный S30;	1	ПМ.04 ПМ.05
Тестораскаточная машинаSM-50-B;	1	ПМ.04 ПМ.05
Печь хлебопекарная электрической ХПЭ-500;	1	ПМ.04 ПМ.05
Печь конвекционная UNOXXF 190;	1	ПМ.02 - ПМ.05
Плита электрическая «GEFEST»	1	ПМ.02 - ПМ.05
Миксер В50;	1	ПМ.02 ПМ.03 - ПМ.05
Миксер MACAP F4;	1	ПМ.02 ПМ.03- ПМ.05
Миксер «Elenberg» MX-2602;	1	ПМ.02 ПМ.03- ПМ.05
Миксер «BOSCH»;	1	ПМ.02 ПМ.03- ПМ.05
ЛомтерезкаKRUPS;	1	ПМ.02- ПМ.05
Электронные весы типа «АД»;	1	ПМ.01 - ПМ.05
Бликсер 3В;	1	ПМ.01- ПМ.05
Блендер «Essense»;	2	ПМ.02- ПМ.05
Электронные весы типа «SW».	1	ПМ.01 - ПМ.05
Холодильный шкафом ШВУ ППУ-0,7С2.	1	ПМ.01 - ПМ.05
Растоечный шкаф GIYE 65;	1	ПМ.04-ПМ.05
Миксер фирмы «KENWOOD».	3	ПМ.02 - ПМ.05

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

бар-класс		
Кофе-машина «КОМПАКТ» модели СКЕ.	1	ПМ.04
Электрочайник TEFAL;	1	ПМ.04
Холодильный шкаф «Caravell	1	ПМ.01- ПМ.05
Сокоораздаточный аппарат FRIGO 2\9	1	ПМ.04
Соковыжималка JE810 Series KENWOOD VITA PRO-ACTIVE OW JE810002 GS51;	1	ПМ.04
Слайсер «BECKERS» –ES-250;	1	ПМ.02-05
Пресс для гамбургеровSIRMANSA 130;	1	ПМ.04
Машина посудомоечная фронтального типа «COMENDALC 700»;	1	ПМ.01- ПМ.05
Печь бытовая «ПЭ-0,51»;	1	ПМ.02 - ПМ.05
Миксер MACAP F4;	1	ПМ.02 - ПМ.05
Микроволновая печь LD 510P;	1	ПМ.01 - ПМ.05
Льдогенератор CI-15W\S	1	ПМ.04
ЛомтерезкаKRUPS;	1	ПМ.02- ПМ.05
Печь конвекционная XF190;	1	ПМ.02 - ПМ.05
Духовой шкаф «Карпаты»;	1	ПМ.02- ПМ.05
Диспансер для горячих напитков SCIROCCOBRAS (аппаратура для приготовления горячего шоколада).	1	ПМ.04
Электрогрильница «TEFAL»;	1	ПМ.01 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.02- ПМ.03
Водонагреватель «ТЕРМЕКС»;	1	ПМ.01-05
Витрина тепловая WD 200;	1	ПМ.02- ПМ.05
БутербродницаCUCINAND 2420 (PHILIPS);	1	ПМ.02
Блинница «TEFAL»;	1	ПМ.02- ПМ.04
Холодильник «POLAIR 111L07».	1	ПМ.01- ПМ.05
Наборы фигурных карбовочных ножей для карвинга	4	ПМ.01- ПМ.03

Посуда, инвентарь:

миски, тарелки, салатники, блюда, сковороды, кастрюли, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокотницы, сита, тёрки, дуршлагы, доски разделочные(маркировка ОВ, ОС), ножи, толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), кондитерские мешки с насадками, лопатки, шумовки, соусники, подносы, наборы ножей для карвинга, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор измерительных приборов, нож-скребок для потрошения рыбы, ножи разделочные для обработки рыбы, лотки для укладки рыбы, котлы рыбные, миски, тарелки, блюда овальные, сковороды, кастрюли (0,5 – 3 л), шпажки для п/ф «рыба жареная восьмёркой», ножницы, лопатка для формирования котлет, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокотницы, сита, тёрки, дуршлагы, доски разделочные «РС», «РВ», игла поварская, лотки для рыбных полуфабрикатов, ножи,

Диски:

1. Инструменты для производства современных полуфабрикатов, украшений (№7)
2. Приготовление вторых блюд (№10)
3. Повар – кондитер. Вторые блюда
4. Повар – кондитер (модули) (№9)
5. Компьютер с программным обеспечением профессионального назначения, комплект технологической документации

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова И.П. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», М.И.Ц. «Академия» 2014г

2. *Справочники.*

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. .

Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

3. *Дополнительная литература.*

Богушева В.И. Технология приготовления пищи.-М.:Феникс, 2010.

Тимофеев В.А. Товароведение продовольственных товаров.-РостовД.: Феникс, 2009.

Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров.-М.:Академия, 2010.

Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.-М.:Инфра-М.форум, 2009.

Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании.-М.:ИТКДашков и К», 2010.

Королев А.А., Мартинчик А.Н., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.:Академия, 2010.

Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.

Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.

Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.

АнФимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Нормативные документы:

1. ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. От 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

2. ФЗ от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

3. ФЗ от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»

4. ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изм. от 22.07.2010)

5. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред от 18.07.2011) «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, вступающими в силу с 29.09.2011)

6. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

8. ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности к пищевой ценности пищевых продуктов.

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

10. СанПиН 2.3.21293 – 03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок.
11. СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. Постановление правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
13. Постановление правительства РФ от 16.04.2001 №295 «О внесении изменений и дополнений в некоторые акты Правительства РФ по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа:

http://povar.ru	Сайт поваров и любителей (рецепты, советы, книги по кулинарии)
www.100menu.ru	Большой электронный сборник рецептур для ПОП
www.edu.ru	Федеральный портал «Российское образование» (ФГОС, нормативные документы, тесты и пр. информация для абитуриентов, студентов и преподавателей)
www.food-formula.narod.ru	Информационный сайт (большой словарь повара, информация о кухнях мира и пр.)
www.kulina.ru	Кулинарный портал (кулинарный словарь, рецепты, мастер-классы, новости и пр)
www.kulinaram.ru	Полезные советы и рецепты; толковый словарь ингредиентов и пр.
www.pitportal.ru	Интернет-журнал «Вестник индустрии питания» (нормативные документы, рецепты, советы, новости)

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература Учебники :

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник/В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 374 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /
3. В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник.- М:Академия,2014 г.
5. ТОП-50 Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник.- М:Академия,2017 г.
6. ТОП-50 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник.-М:Академия,2017 г.

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

- 7.ТОП-50 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник.-М:Академия,2018 г.
- 8.ТОП-50 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум.-М:Академия,2018 г.
9. Бурчакова И.Ю. Организация прцесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник.-М:Академия,2014 г
10. Бурчакова И.Ю. Организация прцесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно практические работы.- М:Академия,2016 г.
11. ТОП-50 Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник.-М:Академия,2017 г.
12. ТОП-50 Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум.-М:Академия,2018 г.
- 13.МальгинаС.Ю.Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник.-М:Академия,2014 г.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для НПО и СПО.- М:Академия, 2014 г.
15. ТОП-50 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: Учебник.-М:Академия, 2017 г.
16. ТОП-50 Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник.- М:Академия, 2018 г.

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник .- М:Академия, 2012 г.
- 2.Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2005. – 465 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. _М:Академия, 2014 г
- 4.ТОП-50 Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник.-М:Академия, 2018 г.
5. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Законодательные и нормативные документы:

- 1.О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Словари и справочники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- 2013 г.
2. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- 2000 г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: часть 2-я.- М.:Академия, 1997 г.
4. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий.- 2001 г.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.:Академия, 1996 г.

Материалы периодической печати:

1. Журналы: «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», и др. - ресурсы
2. Www. 100 menu. ru - Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста.
2. Мультимедийная программа «Русская кухня».
3. Электронные плакаты со схемами технологического оборудования предприятий общественного питания к учебнику Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: ИЦ Академия, 2008.
4. Мультимедийная программа «Справочник кулинара»
5. СД - диск по профессии ПОВАР: Приготовление холодных блюд и закусок, соусов. Приготовление 1-х блюд. Приготовление 2-х блюд. Сладкие блюда и напитки.
6. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека 7. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
7. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
8. <http://www.edic.ru> Электронные словари 9. www.cooksmeal.ru/chefs/9 <http://biopro16.ru/>
9. <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
10. <http://www.kobor.ru/>
11. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye>

Российская Федерация. Законы.

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники

Учебники и учебные пособия :

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для НПО и СПО.- 3-е изд., стер.-М: Академия, 2004 г.
2. Харченко Н.Э, Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для НПО.- М: Академия, 2004 г.
3. Анреев А.Н. и др. Производство сдобных булочных изделий. – М: Агропромиздат, 1990г.
4. Бутейкис Н.Г. Изделия из теста. М. Экономика, 1993г.
5. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. Учебное пособие для НПО и СПО. – 3-е издание - М. Академия, 2004г.
6. Денисов Д. Соусы: Анталогия – М. ЗАО «Издательский дом Рестораны ведомости-2002 г.»
7. Морозов А.Т. Соусы и пряности, - М. Экономика, 1973г.
8. Андросов В.Д. и др. Супы – М. Экономика, 1986 г.
9. Ананьев А.А.. Супы – М. Экономика 1981 г.
10. Лагутина Л.А. и др. Донская кухня и казачья кухня. Сборник кулинарных рецептов – Ростов – на – Дону: Феникс, 2001 г.
11. Брунник Н.И. и др. Рыбная кухня. – М. Агропромиздат, 1985 г.
12. Захариев З. Блюда из рыбы. – М. Пищевая промышленность, 1975 г.
13. Абатуров П.В. и др. Сладкие блюда и напитки. – М. Экономика, 1982 г.
14. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков. Учебное пособие для НПО. М. Академия, 2005 г.
15. Мир напитков. – Ростов – на – Дону, Феникс, 2000 г.
16. Кулькова Л.В. Приготовление коктейлей и других напитков. Ростов – на – Дону. Феникс, 2002 г.
17. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов: Учебное пособие для НПО и СПО.- М: Академия, 2006 г.

Электронный ресурс «Приготовление блюд из овощей и грибов». Форма доступа:

<http://www.goodhuse.ru>

<http://www.eda.ru>

<http://www.supercooh.ru>

<http://www.povarenok.ru>

<http://www.delishis.ru>

Электронный ресурс «Приготовление супов и соусов». Форма доступа:

<http://www.goodhuse.ru>

<http://www.eda.ru>

<http://www.supercooh.ru>

<http://www.povarenok.ru>

<http://www.delishis.ru>

Электронный ресурс «Приготовление блюд из рыбы». Форма доступа:

<http://www.goodhuse.ru>

<http://www.eda.ru>

<http://www.supercooh.ru>

<http://www.povarenok.ru>

<http://www.delishis.ru>

Электронный ресурс «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Форма доступа:

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

[http www goodhuse. ru](http://www.goodhuse.ru)

[http www eda. ru](http://www.eda.ru)

[http www supercooh. ru](http://www.supercooh.ru)

[http www povarenok. ru](http://www.povarenok.ru)

[httpwwwdelishis. Ru](http://www.delishis.ru)

Электронный ресурс «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

Формадоступа:

[http www goodhuse. ru](http://www.goodhuse.ru)

[http www eda. ru](http://www.eda.ru)

[http www supercooh. ru](http://www.supercooh.ru)

[http www povarenok. ru](http://www.povarenok.ru)

[httpwwwdelishis. ru](http://www.delishis.ru)

28.Электронный ресурс «Приготовление сладких блюд и напитков». Формадоступа:

[http www goodhuse. ru](http://www.goodhuse.ru)

[http www eda. ru](http://www.eda.ru)

[http www supercooh. ru](http://www.supercooh.ru)

[http www povarenok. ru](http://www.povarenok.ru)

[http www delishis. ru](http://www.delishis.ru)

Журналы:

«Питание и общество».- М:Роскомпечать.- 2000-2013г.г.

«Вкусные рецепты».-М:Пресс-Курьер.- 2009-2013 г.г.

«ШЕФ - АРТ».- М: «Изд.дом «Ресторанные ведомости»,2013 г.

«Рестораны и гостиницы»,

«Ресторатор»,

«Торговое оборудование»,

«Ресторанные ведомости».

Интернет – ресурсы:

<http://lib.rus.ec>

<http://base.consultant.ru>

<http://classs.ru>

<http://ozpp.ru>

<http://kadis.ru>

<http://www.trudkodeks.ru>

<http://www.russbread.ru>

[http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)

<http://www.peku-sam.ru>

[http:// kuking.net](http://kuking.net)

<http://www.edu.ru>

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>

Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Организация и руководство практикой

Программа учебной практики реализуется в учебных кулинарных и кондитерских цехах техникума на базе Регионального отраслевого ресурсного центра и на предприятиях общественного питания города различных форм собственности на основе прямых договоров между предприятием и образовательным учреждением. Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по осваиваемой профессии.

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291.

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют руководители практики от техникума, которые назначаются приказом.

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.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит заместитель директора по УиППи руководитель практики, назначенный из числа мастеров техникума.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении учебной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»).
- программу учебной практики в печатном или в электронном варианте.
- методические рекомендации по оформлению результатов учебной практики.

По результатам практики руководителями практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по учебной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии. Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на мастера (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания учебной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

Формы аттестации по итогам учебной практики

Итогом учебной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики.

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастерами производственного обучения – руководителями практики в процессе проведения учебных занятий самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Мастер производственного обучения обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (комплексного)..

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися всех видов профессиональной деятельности (ВПД) в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, предусмотренными ФГОС СПО

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none">- демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции- осуществлять расчет массы мяса для сложных блюд;-организовать технологический процесс подготовки мяса для сложных блюд-подготовить мясо, тушки ягнят и молочных поросят для сложных блюд-демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса с применением современного оборудования и инвентаря-осуществлять контроль качества подготовленного мяса	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none">-при выполнении и защите заданий на день;- при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике;- при анализе дневника производственного обучения;-при оценке характеристики

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>-осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>-демонстрировать умения расчетов по формулам</p> <p>-демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд</p> <p>-демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд</p> <p>-использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса</p> <p>-обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса</p> <p>-осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества</p> <p>-демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы</p> <p>-демонстрировать умения и навыки подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <p>-осуществлять способы минимализации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд</p> <p>-осуществлять актуальные направления полуфабрикатов из мяса</p> <p>-демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса</p>	<p>наставника;</p> <p>Экспертная оценка на Экв</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление</p>	<p>- демонстрировать умения по разработке ассортимента</p>	<p>Экспертная оценка результатов</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять расчет массы рыбы для сложных блюд; - демонстрировать основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; -организовать технологический процесс подготовки рыбы для сложных блюд -подготовить рыбу для сложных блюд -демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы с применением современного оборудования и инвентаря; -осуществлять контроль качества подготовленного рыбы -осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов; - демонстрировать умения по определению видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; -демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции -демонстрировать умения расчетов по формулам; -демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; -демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; -использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; -обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы; 	<p>деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике; - при анализе дневника производственного обучения; -при оценке характеристики наставника; <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы</p>
---	--	--

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>-осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества; -демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность рыбы;</p>	
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - осуществлять расчет массы птицы для приготовления полуфабрикатов; -организовать технологический процесс подготовки птицы для сложных блюд -подготовить птицу, утиную и гусиную печень для сложных блюд -демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки птицы и приготовление полуфабрикатов из птицы с применением современного оборудования и инвентаря -осуществлять контроль качества подготовленной птицы -осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов -демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции -демонстрировать умения расчетов по формулам -демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложных блюд -демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд -использовать способы расчета количества необходимых</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике; - при анализе дневника производственного обучения; -при оценке характеристики наставника; Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени; -осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества -осуществлять способы минимализации отходов при подготовке птицы для приготовления сложных блюд -осуществлять актуальные направления полуфабрикатов из птицы; -демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы: 	
<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать умения и навыки по организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок; -демонстрировать навыки по приготовлению сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -демонстрировать умения и навыки по сервировке и оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок, -демонстрировать умения и навыки по декорированию холодных закусок; -обосновывать актуальность и осуществлять ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок. -демонстрировать умения и навыки и находить оптимальные 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 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике; - при анализе дневника производственного обучения; -при оценке характеристики наставника; <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>приготовления сложных холодных закусок, -демонстрировать умения и навыки по определению массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, -обосновывать основные требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, -демонстрировать умения и навыки к требованиям к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; -демонстрировать умения и навыки использования температурных и санитарных режимов, правил приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, ассортимент вкусовых добавок для -демонстрировать умения и навыки по технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, -демонстрировать умения и навыки методов сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; -демонстрировать варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок,</p>	
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных холодных блюд; -демонстрировать умения расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; - демонстрировать умения проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; -демонстрировать навыки по организации технологического процесса приготовления сложных</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>холодных блюд из из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по приготовлению сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</p> <p>-обосновывать органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-обосновывать актуальность выбора метода контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>-обосновывать актуальность выбора температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд;</p>	<p>по практике;</p> <p>- при анализе дневника производственного обучения;</p> <p>-при оценке характеристики наставника;</p> <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы</p>
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных соусов;</p> <p>-демонстрировать умения расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных соусов;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки проверки качества продуктов для приготовления сложных соусов;</p> <p>-демонстрировать умения организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>-демонстрировать навыки декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>-обосновывать контроль качества и безопасности сложных холодных соусов;</p> <p>-демонстрировать навыки использования различных технологии приготовления сложных холодных соусов;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите заданий на день;</p> <p>- при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике;</p> <p>- при анализе дневника производственного обучения;</p> <p>-при оценке характеристики наставника;</p> <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>-демонстрировать умения разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, -демонстрировать умения организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>-демонстрировать методы организации производства сложных супов.требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>- демонстрировать навыки технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>- демонстрировать навыки по технологии приготовления специальных гарниров к сложным</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике; - при анализе дневника производственного обучения; -при оценке характеристики наставника; <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>органолептических способов определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- осуществлять: варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>-демонстрировать правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>-демонстрировать умения технологии приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>-осуществлять: температуру подачи сложных горячих соусов, правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>-демонстрировать навыки технология приготовления сложных горячих</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите заданий на день;</p> <p>- при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике;</p> <p>- при анализе дневника производственного обучения;</p> <p>-при оценке характеристики наставника;</p> <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	соусов; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>- демонстрировать навыки разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>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; проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике; - при анализе дневника производственного обучения; - при оценке характеристики наставника; <p>Экспертная оценка на Экв Экспертная оценка выполнения практической работы</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов</p>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; ассортимент сложной горячей кулинарной продукции :рыбы, мяса и птицы; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике; - при анализе дневника производственного обучения; -при оценке характеристики наставника; <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; технологию приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения; ассортимент сложных хлебобулочных</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике; - при анализе дневника производственного обучения; -при оценке характеристики наставника; <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных; основные критерии оценки качества теста; методы приготовления сложных хлебобулочных; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных,</p>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - продемонстрировать навыки требования к качеству основных продуктов и</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике; - при анализе дневника производственного обучения;</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-осуществлять правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрировать навыки</p> <p>технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p>	<p>-при оценке характеристики наставника;</p> <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы</p>
--	--	---

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>-демонстрировать умения разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>- демонстрировать умение и навыки организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>-демонстрировать навыки и находить организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>-обосновывать основные качества безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите заданий на день;</p> <p>- при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике;</p> <p>- при анализе дневника производственного обучения;</p> <p>-при оценке характеристики наставника;</p> <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы.</p>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<p>-демонстрировать умения в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов использование их в оформлении</p> <p>-демонстрировать навыки организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Находить актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать навыки изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите заданий на день;</p> <p>- при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике;</p> <p>- при анализе дневника производственного обучения;</p> <p>-при оценке характеристики</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>-демонстрировать навыки оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-демонстрировать органолептическую оценку качества сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-обосновывать и использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать умения требования к качеству сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать навыки и применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрировать навыки и изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования</p>	<p>наставника;</p> <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы.</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>-демонстрировать умения:</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите заданий на день;</p> <p>- при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике;</p> <p>- при анализе дневника производственного обучения;</p> <p>-при оценке характеристики</p>

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>-осуществлять и принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов</p> <p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-демонстрировать навыки: по приготовлению сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p>	<p>наставника;</p> <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы.</p>
--	--	---

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных десертов</p> <p>сервировка и подача сложных холодных десертов</p>	
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать умение выбора ассортимента сложных горячих десертов –демонстрировать основные критерии оценки качества готовых горячих десертов -демонстрировать умения в организации приготовления сложных горячих десертов -демонстрировать умения расчёта массы сырья для приготовления горячего десерта -находить и принимать решения по организации процессов по организации и приготовления горячих десертов -находить оптимальные варианты оформления сложных горячих десертов находить оптимальные варианты -демонстрировать умения оценки качества и безопасность приготовления горячих десертов -использовать документацию для приготовления горячих десертов; -находить оптимальных варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов ; -демонстрировать навыки приготовления сложных горячих десертов 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике; - при анализе дневника производственного обучения; -при оценке характеристики наставника; <p>Экспертная оценка наЭкв Экспертная оценка выполнения практической работы.</p>

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	-демонстрировать технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, фондю,фламбе	
--	---	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно	- взаимодействие с обучающимися,	Экспертное наблюдение и оценка на практических

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской
техникум кулинарного искусства и бизнеса»

общаться с коллегами, руководством, потребителями.	преподавателями и мастерами в ходе обучения.	занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике