	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 1 из 15 <b>Контрольный экз.</b>

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР и М


Е.Д. Берлева

22.09.2020

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания  
очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 2 из 15 Контрольный экз.

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Бурцева Александра Александровна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании предметной  
 (цикловой) комиссии  
 отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»


Протокол № 02

от 22.09.2020 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина


**Эксперт:**

ООО «Командор», администратор Астахова О.В.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 3 из 15 <b>Контрольный экз.</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание программы учебной практики	5
3. Условия реализации программ учебной практики	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 4 из 15 Контрольный экз.

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

### 1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

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.

Задачами производственной практики являются:


- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в профильной организации.

### 1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 72 часа

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 5 из 15 Контрольный экз.

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		72
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Тема 1.1 Технология приготовления супов пюре.	7,2
	Тема 1.2 Технология приготовления сложных заправочных супов.	7,2
	Тема 1.3 Технология приготовления национальных супов.	7,2
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Тема 2.1 Технология приготовления сложных горячих соусов.	7,2
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Тема 3.1 Технология приготовления сложных блюд из овощей.	7,2
	Тема 3.2 Технология приготовления сложных блюд из грибов и сыра.	7,2
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Тема 4.1 Технология приготовления сложных блюд из рыбы.	7,2
	Тема 4.2 Технология приготовления сложных блюд из мяса.	14,4
	Тема 4.3 Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	7,2



Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 6 из 15
		Контрольный экз.

## 2.1 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		72	
Виды работ: 1.Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, санитарными требованиями. 2.Организация рабочего места. Подготовка оборудования и инвентаря. 3.Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции . Подготовка сырья. 4.Правила варки бульонов. 5.Приготовление и отпуск супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы. 6.Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража. .	<b>Практическая подготовка</b>		
Тема 1. 1 Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	1. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия 2. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Отработка правил личной гигиены. Приготовление сложных пюреобразных супов и супов кремов. Приготовление сложных супов ассорти. Приготовление гарниров для прозрачных бульонов и супов пюре.	7,2	2



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение  
№\_\_

Лист 7 из 15

Контрольный  
экз.

Тема 1.2 Технология приготовления сложных заправочных супов.	Приготовление сложных мясных и рыбных солянок. Приготовление супов с морепродуктами. Приготовление сложных супов с домашней птицей и супов с субпродуктами.	7,2	2
Тема 1.3 Технология приготовления национальных супов.	Приготовление сложных супов кухонь народов России. Приготовление сложных супов европейской кухни.	7,2	2
Тема 2.1 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Приготовление сложных горячих соусов белых. Приготовление сложных красных соусов на муке. Приготовление сложных горячих соусов без муки. Яично-масляные смеси. Приготовление фирменных соусов. Приготовление соусов кухонь народов России и европейской кухни.	7,2	2
Тема 3.1 Технология приготовления сложных блюд из овощей.	Приготовление сложных блюд из отварных и припущенных овощей. Приготовление сложных тушёных блюд из овощей. Приготовление сложных запечённых блюд из овощей. Приготовление сложных блюд из овощей жареных основным способом. Приготовление сложных блюд из овощей жареных во фритюре. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража. Требования к качеству блюд из овощей , грибов и сыра.	7,2	2
Тема 3.2 Технология приготовления сложных блюд из грибов и сыра.	Приготовление сложных тушёных блюд из грибов и сыра. Приготовление сложных запечённых блюд из грибов и сыра. Приготовление сложных жареных блюд из грибов и сыра. Приготовление сырных корзинок.	7,2	2
Тема 4.1 Технология приготовления сложных блюд из рыбы.	Приготовление сложных блюд из отварной и припущенной рыбы. Приготовление сложных блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре. Приготовление сложных тушёных и запечённых блюд из рыбы. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража. Требования к качеству сложных блюд из рыбы.	7,2	2



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10


Редакция № 2  
Изменение  
№\_\_

Лист 8 из 15

Контрольный  
экз.

Тема 4.2 Технология приготовления сложных блюд из мяса	Приготовление сложных блюд из жареного мяса мелким и крупным куском. Приготовление сложных блюд из тушёного мяса мелким куском. Приготовление сложных блюд из запечённого мяса. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража. Требования к качеству сложных блюд из мяса.	14,2	2
Тема 4.3 Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Приготовление сложных блюд из отварной и тушёной птицы. Приготовление сложных жарены блюд из птицы натурально-порционным куском. Приготовление сложных фирменных блюд из птицы. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража. Требования к качеству сложных блюд из птицы.	7,2	2
Всего часов:		72	



	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 9 из 15 Контрольный экз.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 19.0.10 «Технология продукции общественного питания».

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.


Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 10 из 15 Контрольный экз.

### 3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике (Приложение 1) и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.


3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 2). По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 11 из 15 <b>Контрольный экз.</b>

- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.


### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2010. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 272с.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2014.- 352 с. (СПО).
6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2012. – 314 с.

#### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.
2. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
3. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 12 из 15 Контрольный экз.

**Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2015. – 352с.
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.
3. Качурина. Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для нач. проф. образования – М.: ИЦ Академия, 2011. – 170 с.
4. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2007.- 348 с.
5. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2011.- 192 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**


Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем и руководителем практики от предприятия общественного питания.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №__	Лист 13 из 15 Контрольный экз.

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

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

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

- правила соусной композиции горячих соусов;


- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;


- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 14 из 15</b> <b>Контрольный экз.</b>

- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики на рабочем месте и в форме дифференцированного зачета на квалификационном экзамене. Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету является - наличие положительной характеристики с места прохождения практики, дневника производственного обучения и табеля выхода на работу.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 03 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 15 из 15</b> <b>Контрольный экз.</b>

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчёты по формулам;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- 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;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	Бракераж готовых блюд.