Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии и питания «Кулинар»

ГАПОУ СО "ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ "КУЛИНАР", ГАПОУ СО "ТИПУ "КУЛИНАР"

Подписано: ГАПОУ СО "ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ "КУЛИНАР", ГАПОУ СО "ТИПУ "КУЛИНАР"
DN: cn=ГАПОУ СО "ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ "КУЛИНАР", ГАПОУ СО "ТИПУ "КУЛИНАР", c=RU, o=ГАПОУ СО "ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ "КУЛИНАР", ГАПОУ СО "ТИПУ "КУЛИНАР", email=buh.kulinar2006@mail.ru
Дата: 2021.12.06 13:46:18 +05'00'

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «24» 06 2019г.
№ 24

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Ф.Г.Исламгалиев
«24» 06 2019г №375

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной и производственной практики
43.01.09 «Повар, кондитер»

Екатеринбург

2019

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	8
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики (далее примерная программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 «Повар, кондитер»** в части освоения следующих видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. Приготовление супов и соусов

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

4. Приготовление блюд из рыбы

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

6. Приготовление холодных блюд и закусок

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические закуски порциями.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар, кондитер» и «Пекарь» для слушателей, имеющих среднее полное общее или профессиональное образование и опыт работы на предприятиях общественного питания.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы УП и ПП

№ п/п	ПМ	Учебная практика *кол-во часов*	Производственная практика *кол-во часов*
1	**ПМ 01.** **Приготовление блюд из овощей и грибов**	36	60
2	**ПМ 02.** **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**	36	60
3	**ПМ 03.** **Приготовление супов и соусов**	36	60
	ИТОГО 1 КУРС: 204 ЧАСА	**108**	**180**
4	**ПМ 04.** **Приготовление блюд из рыбы**	60	84
5	**ПМ 05.** **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	72	108
6	**ПМ 06.** **Приготовление холодных блюд и закусок**	48	72
7	**ПМ 07.** **Приготовление сладких блюд и напитков.**	36	60
	ИТОГО 2 КУРС: 306 ЧАСОВ	**216**	**324**
8	**ПМ 08.** **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**	288	360
	ИТОГО 3 КУРС: 246 ЧАСОВ	**288**	**360**
	ИТОГО	**612**	**864**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы является овладение обучающимися следующими видами профессиональной деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов;
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста;
3. Приготовление супов и соусов;
4. Приготовление блюд из рыбы;
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
6. Приготовление холодных блюд и закусок;
7. Приготовление сладких блюд и напитков;
8. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

В том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические закуски порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей, плодов и грибов	**Вводный инструктаж:** Правила эксплуатации оборудования для механической обработки сырья и для приготовления блюд из овощей и грибов. Инструктаж по технике безопасности. Ассортимент блюд из овощей и грибов. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов. Технологическая последовательность приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов. Технология приготовления блюд из овощей и грибов. **Виды работ на учебную практику:** 1. Первичная обработка овощей, плодов и грибов Выполнение простой нарезки овощей и плодов 2. Приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов Приготовление отварных овощей (картофель, капуста, тыква) 3. Приготовление пюре из картофеля, моркови, свеклы Приготовление картофеля в молоке 4. Приготовление котлет картофельных, морковных, свекольных Приготовление картофеля жареного (основным способом) и запеченного.	36	2
	Виды работ на производственную практику: 1. Приготовление блюд из картофеля 2. Приготовление блюд из моркови, свеклы 3. Приготовление блюд из белокочанной капусты 4. Приготовление блюд из прочих овощей и плодов 5. Приготовление блюд с использованием грибов.	60	3
	Перечень блюд на повышенный разряд: - Гарниры всеми видами тепловой обработки, котлеты, биточки, зразы, рулеты, суфле из овощей, плодов, грибов.		

ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	**Первичный инструктаж:** Правила безопасной эксплуатации оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Технологическая последовательность подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Технология приготовления различных начинок и фаршей. **Виды работ на учебную практику:** 1. Приготовление каш вязких, рассыпчатых 2. Приготовление макарон отварных (с маслом, овощами, сыром, томатом) 3. Приготовление бобовых отварных с жиром, луком 4. Приготовление рисовой, манной запеканки 5. Приготовление изделий из каш 6. Приготовление лапшевников, макаронников. 7. Приготовление яичницы глазуньи (натуральная, с луком, со шпиком, хлебом, картофелем, с колбасой) 8. Приготовление омлета натурального, смешанного, запеченного 9. Приготовление творога с сахаром, молоком, сметаной, сливками, с зеленью, с луком 10. Приготовление творожной массы 11. Приготовление сырников и запеканок из творога 12. Приготовление оладий, пончиков, блинов с маслом, сметаной, икрой, припеком.	36	2 3
	Виды работ на производственную практику: 1. Приготовление блюд из круп 2. Приготовление блюд из бобовых 3. Приготовление блюд из макаронных изделий 4. Приготовление блюд из яиц 5. Приготовление блюд из творога 6. Приготовление блюд из теста.	60	
	Перечень блюд на повышенный уровень: - Гарниры всеми видами тепловой обработки, котлеты, биточки, зразы, рулеты, суфле из круп, бобовых и макаронных изделий - Блюда из яиц и творога (запеканки, пудинги) - Блинчики простые и фаршированные, блины гречневые, пшенные, боярские, царские, оладьи простые и с наполнителями, пельмени со сложными наполнителями, лапша домашняя - Кулебяки. Ватрушки. Пироги. Расстегаи.		3

ПМ 03 Приготовление супов и соусов	**Вводный инструктаж:** Инструктаж по технике безопасности. Ассортимент соусов. Характеристика основных видов соусов. Технологическая последовательность приготовления соусов. Ассортимент супов. Технология приготовления бульонов, заправочных супов. **Виды работ на учебную практику:** 1. Приготовление бульонов (костный, мясо-костный, из птицы, из рыбы, грибной) Приготовление щей из свежей капусты, из квашеной капусты Приготовление борща обыкновенного 2. Приготовление рассольника обыкновенного, домашнего 3. Приготовление картофельных супов 4. Приготовление молочных супов Приготовление холодных супов Приготовление сладких супов 5. Приготовление соусов: красного, белого, сметанного, молочного и их производных.	36	2
	Виды работ на производственную практику: 1. Приготовление бульонов 2. Приготовление борща обыкновенного, флотского, украинского 3. Приготовление супов: Крестьянский, овощных, и с крупой и макаронными изделиями 4. Приготовление рассольников: обыкновенный, домашний, ленинградский 5. Приготовление супа-пюре из овощей 6. Приготовление окрошки мясной, овощной, свекольника 7. Приготовление холодных и сладких супов 8. Приготовление основных соусов 9. Приготовление основных соусов и их производных: соус томатный с овощами, соус сметанный с грибами 10. Приготовление соуса: майонез, с карнишонами, тар-тар.	60	3
	Перечень блюд на повышенный разряд: - Борщ Флотский, Солянка сборная–мясная, Суп-лапша домашняя, Супы-пюре: из птицы и печени, Свекольник. - Приготовление соусов без муки: соус майонез, маринад, соус хрен. Масляные смеси.		
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы	**Вводный инструктаж:** Ассортимент блюд из рыбы. Требования к качеству сырья и блюд из рыбы. Методы обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из рыбы. Технологическая последовательность обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы.	60	2

	Виды работ на учебную практику: 1. Обработка рыбы с костным скелетом с использованием разных способов 2. Приготовление рыбной котлетной массы 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы Приготовление рыбных котлет, биточков, жареных основным способом 4. Приготовление рыбы отварной Приготовление рыбы припущенной 5. Приготовление рыбы жареной (основным способом) Приготовление рыбы запеченной 6. Приготовление изделий из рыбной массы (суфле, рулеты, натуральные полуфабрикаты, кнели).		3
	Виды работ на производственную практику: 1.Разделка и обработка рыбы разными способами. 2. Приготовление рыбы отварной, припущенной с гарниром, соуса «Польского». 3. Приготовление котлет натуральных, рулетов. 4. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: биточков, тефтелей, кнелей с гарниром. 5. Приготовление блюд: рыба запечённая по-русски, в сметанном соусе. Рыба запечённая по-Ленинградски.	84	
	Перечень блюд на повышенный разряд: - Зразы рубленные - Рулет с гарниром, рыба жаренная во фритюре(восьмёрка), - рыба в тесте. - Фаршированная рыба.		
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	**Вводный инструктаж:** Технологическая последовательность обработки сырья для приготовления мясных блюд. Ассортимент мясных блюд. Требования к качеству мясных блюд. Методы приготовления мясных блюд. Безопасное использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мясных блюд. Технология приготовления мясных блюд. **Виды работ на учебную практику:** 1. Обработка сырья для приготовления блюд из мяса и домашней птицы	72	2

	2. Приготовление котлет, биточков, шницеля из котлетной массы, жаренных основным способом 3. Приготовление отварного мяса и мясопродуктов Приготовление мяса духового, тушеного 4. Приготовление говядины в луковом соусе Приготовление жаркого по-домашнему 5. Приготовление гуляша, азу Приготовление плова, рагу 6. Приготовление запеканки картофельной с мясом, зраз, рулета с мясом 7. Приготовление голубцов с мясом 8. Приготовление птицы отварной, жареной 9. Приготовление птицы тушеной в соусе Приготовление рагу из птицы 10. Приготовление котлет рубленых из птицы, фрикаделек из мяса птицы.		3
	Виды работ на производственную практику: 1. Приготовление блюд из жареного мяса порционными кусками 2. Приготовление блюд из мяса мелкокусового 3. Приготовление блюд тушеных порционных из мяса Приготовление блюд запеченных из мяса 4. Приготовление блюд из натурально рубленной массы 5. Приготовление блюд из котлетной массы 6. Приготовление блюд из птицы отварной 7. Приготовление блюд из птицы жареной.	108	
	Перечень блюд на повышенный уровень: - Горячие блюда из мяса (мясо отварное, жаренное, тушеное, запеченное, блюда из кнельной массы жаренные, тушеные, запечённые, тушеные, блюда из субпродуктов). - Горячие блюда из птицы и дичи (птица, дичь отварная, жаренная, запеченная, припущенная, тушеная, фаршированная, гриль, обернутая. Суфле, паштеты, шпигованная).		
ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок	**Вводный инструктаж:** Требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных	48	2

	блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **Виды работ на учебную практику:** 1. Приготовление бутербродов с маслом, сыром, джемом, повидлом, колбасой, рыбными консервами, паштетом Приготовление бутербродов с мясными гастрономическими продуктами Приготовление закрытых бутербродов с кулинарными мясными изделиями и гастрономическими мясными продуктами 2. Приготовление ассорти на хлебе (мясное, рыбное) Подготовка гастрономических продуктов порциями 3. Приготовление салатов (зеленый, с огурцами и помидорами, зеленого лука, редиса, сырых овощей, вареной свеклы с маслом, сметаной) 4. Приготовление рыбных салатов 5. Приготовление мясных салатов 6. Приготовление заливного (мясное, рыбное).	34	3
	Виды работ на производственную практику: 1. Приготовление бутербродов 2. Приготовление салатов из овощей 3. Приготовление салатов рыбных 4. Приготовление мясных салатов 5. Приготовление заливных блюд.	72	
	Перечень блюд на повышенный уровень: - приготовление ложных бутербродов; сендвичей, канапе, валованов, тарталеток - различных салатов, винегретов; - рыбы под маринадом, студня, сельди натуральной и с гарниром, ассорти мясное, рыбное, из морепродуктов; - заливные, желированые блюда; - паштеты, муссы, и пр. хол.закуски. - жульены.		
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков	**Вводный инструктаж:** Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; способы сервировки и варианты оформления; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного	36	2

	использования. **Виды работ на учебную практику:** 1. Приготовление чая с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом, лимоном, молоком, сливками Приготовление кофе черного, с лимоном, коньяком, молоком, сгущенным молоком. Приготовление кофейного напитка 2. Приготовление напитков из свежих фруктов и концентратов. 3. Приготовление кваса 4. Приготовление мусса, желе Приготовление киселя, компота.		3
	Виды работ на производственную практику: 1.Приготовление напитков из свежих фруктов, ягод и концентратов 2.Приготовление желированных блюд: кисель, мусс, желе, самбук, крем ванильный, сметанный 3.Приготовление фруктовых салатов, десертов, пудингов, яблоки в тесте, шарлотка, пудинг сухарный.	60	
	Перечень блюд на повышенный уровень: - низкоколлорийные десерты - фруктовые соусы - десерты на основе мягких сыров - фрукты в кляре		
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	**Вводный инструктаж:** ассортимент, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; сроки реализации готовой продукции. **Виды работ по учебной практике:** 1. Приготовление саек	288	2

	2. Приготовление изделий из песочного печения 3. Приготовление фигурной сдобы 4. Приготовление сдобных булочек 5. Приготовление булочек из слоеного дрожжевого теста 6. Приготовление кексов 7. Приготовление ватрушек из дрожжевого, пресного сдобного теста 8. Приготовление пирожков с различными фаршами 9. Приготовление кулебяк с различными фаршами 10. Приготовление пирогов с различными фаршами 11. Приготовление расстегаев 12.Приготовление пирогов полуоткрытых с украшениями из теста 13.Приготовление булочки глазированной 14.Приготовление фигурных изделий и плюшек 15.Приготовление изделий из слоеного пресного теста 16.Приготовление кондитерских изделий из заварного теста 17.Приготовление печенья затяжного, сахарного, сдобного 18.Приготовление и оформление коврижек заварных, сырцовых 19.Приготовление пряников сырцовых, заварных 20.Приготовление пряников медовых, глазированных 21.Приготовление бисквитных рулетов 22.Приготовление бисквитных пирожных буше 23.Приготовление пирожных с фруктовыми начинками 24.Приготовление песочных пирожных 25.Приготовление и оформление отечественных классических тортов. 26. Приготовление и оформление пирожных слоеных 27. Приготовление пирожных из воздушного п/ф 28. Приготовление пирожных из орехового п/ф 29. Приготовление пирожных из крошкового п/ф 30. Приготовление и оформление низкокалорийных тортов и пирожных.		3
	Виды работ на производственную практику: 1. Приготовление изделий из дрожжевого теста Приготовление изделий из пресного слоеного теста 2. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста Приготовление изделий из песочного теста 3. Приготовление изделий из заварного теста Приготовление изделий из бисквитного теста 4. Приготовление кремов массового производства Приготовление кремовых изделий.	360	

	Перечень блюд на повышенный уровень: - приготовление национальных кондитерских изделий - приготовление штруделя с разл. начинками - приготовление чизкейков - приготовление фруктового бисквита.		
	Итого	***1476***	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует технического оснащения и организации рабочего места. Наличие овощного, мясного, рыбного, холодного, горячего, кондитерского цехов.

Оборудование рабочих мест:

1. Холодильное оборудование.
2. Морозильное оборудование (в том числе фризер).
3. Электрическая плита.
4. Жарочный шкаф.
5. Пекарский шкаф.
6. Тепловой мармит.
7. Суповой мармит.
8. Протирочная машина.
9. Кухонный комбайн.
10. Миксер.
11. Куттер.
12. Блендер.
13. Кастрюли.
14. Формы для выпечки.
15. Силиконовые коврики.
16. Ножи.
17. Лопатки.
18. Разделочные доски.
19. Венчики для взбивания.
20. Сита.
21. Посуда для подачи блюд и изделий
22. Пароконвектомат
23. Слайсер
24. Взбивальная машина
25. Терки
26. Универсальный электропривод со сменными механизмами
27. Противни.
28. Бачки

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

2.Будейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2004.

3.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2006

4.Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2004.

5.Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006

6.Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2007.

7.Матюхина З.П., Основы филиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2004.

8.Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2006.

9.Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.

10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

11.Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2007.

Дополнительные источники:

1.Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

2.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2006

3.Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Интернет-ресурсы:

1.www.irkzan.ru

2.www.o-urok.ru/prof_p.php

3.www/fartov.com

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения модулей	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей, плодов и грибов	- подготавливает рабочее место - выбирает инвентарь - производит первичную обработку сырья с соблюдением санитарных норм - готовит полуфабрикаты из овощей, плодов и грибов с соблюдением технологической последовательность - готовит и оформляет блюда из овощей, плодов и грибов в соответствии с технологией приготовления - соблюдает правила подачи готовых блюд	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд. Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с ТК
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	- подготавливает рабочее место - выбирает инвентарь - производит первичную обработку сырья с соблюдением санитарных норм - готовит полуфабрикаты с соблюдением технологической последовательности - готовит и оформляет блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в соответствии с технологией приготовления - соблюдает правила подачи готовых блюд	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд. Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с ТК
ПМ 03 Приготовление супов и соусов	- подготавливает рабочее место - выбирает инвентарь - производит первичную обработку сырья с соблюдением санитарных норм - готовит основные ингредиенты для супов и соусов с соблюдением технологической последовательности - готовит супы и соусы в соответствии с технологией приготовления - соблюдает правила подачи готовых блюд	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд. Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с ТК
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы	- подготавливает рабочее место - выбирает инвентарь - производит первичную обработку сырья с соблюдением санитарных норм - готовит полуфабрикаты с соблюдением технологической последовательности - готовит и оформляет блюда из рыбы в соответствии с технологией приготовления - соблюдает правила подачи готовых блюд	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд. Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с ТК
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	- подготавливает рабочее место - выбирает инвентарь - производит первичную обработку сырья с соблюдением санитарных норм - готовит полуфабрикаты с соблюдением технологической последовательности - готовит и оформляет блюда из мяса и домашней птицы в соответствии с технологией приготовления	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд. Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с ТК

	- соблюдает правила подачи готовых блюд	
ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок	- подготавливает рабочее место - выбирает инвентарь - производит первичную обработку сырья с соблюдением санитарных норм - производит подготовку гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд и закусок - готовит полуфабрикаты с соблюдением технологической последовательности - готовит и оформляет блюда холодные блюда и закуски в соответствии с технологией приготовления	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд. Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с ТК
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков	- подготавливает рабочее место - выбирает инвентарь - производит первичную обработку сырья с соблюдением санитарных норм - готовит сладкие блюда и напитки в соответствии с технологией приготовления	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд. Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с ТК
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	- подготавливает рабочее место - выбирает инвентарь - производит первичную обработку сырья с соблюдением санитарных норм - производит подготовку полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - готовит и оформляет хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с технологией приготовления	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд. Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с ТК

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, определенных руководителем	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом аналитической деятельности Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством

ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и техпроцесса	Экспертная оценка подготовленного рабочего места
ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Участвует в мероприятиях по физической подготовке, гражданской обороне и ЧС	Наблюдение за участием