**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ЧИЛИЩЕ № 54**

Рассмотрено                                                                     Утверждаю

На заседании методической комиссии                                     Директор ГКПОУ ПУ №54

Принято протокол № 1 от   28.08. 2015 г.                              \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.А.Шелекето

«02» сентября 2015г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**19.01.17   Повар-кондитер**

г.Волгоград 2015

Рабочая программа по учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС)19.01.17

Рабочая программа по учебной практики может быть использована в профессиональном образовании по подготовки или переподготовки кадров, в дополнительном профессиональном образовании по профессии 19.01.17.Повар.кондитер.

Укрупненная группа 19.00.00.промышленная экология и биотехнологии.

Организация разработчик: ГКПОУ «Профессиональное училище № 54»

Разработчик: Фартукова О.В.

Содержание

1.Пояснительная записка…………………………………..стр - 4

2.Паспорт рабочей программы…………………………….стр 5-6

3.Тематический план рабочей программы……………….стр 7-38

4.Условия реализации учебной практики…………………стр 39

4.Контроль и оценка результатов освоения учебной

практики……………………………………………………..стр41-46

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС)19.01.17

Рабочая программа по учебной практики может быть использована в профессиональном образовании по подготовки или переподготовки кадров, в дополнительном профессиональном образовании по профессии 19.01.17.Повар.кондитер.

Учебная практика (УП) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено,  чередуясь с теоретическими занятиями и составляет - 552 часа за полный курс обучения.

Производственная практика (ПП) проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся составляет – 924 часа за полный курс обучения.

При освоении программ по ПМ – диффиринцированный зачет,

экзамен квалификационный.

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. ***Область применения программы***

Рабочая программа по учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС)19.01.17

1.2. ***Цели учебной практики:***

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

-приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

*-*ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;

-усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

***Задачи учебной практики:***

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен  приобрести общие компетенции:

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).

***Профессиональные компетенции:***

**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.**

ПК2.1.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.

ПК2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**3. Приготовление супов и соусов.**

ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2.Готовить простые супы.

ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.

**4. Приготовление блюд из рыбы.**

ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2. 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 продукты 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.

***Иметь практический опыт:***

- обработки, нарезки и приготовления 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, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд;

- приготовления сладких блюд, приготовления напитков;

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

552 часа, производственной практики 924 часа.

Общие колличество 1476 часов.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем | Тема урока учебной практики | Содержание учебного материала | Объем часов | Уровень усвоения |
| ПМ.01  **Приготовление блюд из овощей и грибов**  Тема 01.1Вводное занятие.Охранатруда, техника безопасности в кулинарном цеху. Экскурсия на п.о.п. |  |  | 6 | 2 |
| Тема 01.2Ведение первичной обработки и нарезки  овощей и грибов. | Тема 01.2.1 Механическая обработка овощей, грибов, пряностей. | - проверка органолептическим способом годность овощей и грибов;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов;  – сортировка, калибровка овощей и грибов;  - мойка, очистка овощей и грибов; | 6 | 2 |
|  | Тема 01.2.2. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов; простая нарезка овощей. Отработка навыков шинковки. | - проверка органолептическим способом годность овощей и грибов;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей – сортировка, калибровка овощей;  - мойка, очистка овощей;  - простая нарезка овощей  -приготовление овощных п/ф | 6 | 2 |
|  | Тема 01.2.3. Механическая кулинарная обработка корнеплодов; простая нарезка овощей. Отработка навыков шинковки. | - проверка органолептическим способом годность овощей и грибов;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей – сортировка, калибровка овощей;  - мойка, очистка овощей ;  - простая нарезка овощей  -приготовление овощных п/ф | 6 | 2 |
|  | Тема 01.2.4. Механическая кулинарная обработка капустных, луковых нарезка овощей. Отработка навыков шинковки. | - проверка органолептическим способом годность овощей;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей – сортировка, калибровка овощей;  - мойка, очистка овощей ;  - простая нарезка овощей  -приготовление овощных п/ф | 6 | 2 |
|  | Тема 01.2.5.Подготовка овощей к фаршированию. | - проверка органолептическим способом годность овощей;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей – сортировка, калибровка овощей;  - мойка, очистка овощей ;  - подготовка овощей к фаршированию | 6 | 2 |
|  | Тема 01.2.6.Сложная нарезка овощей. | - проверка органолептическим способом годность овощей;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей – сортировка, калибровка овощей;  - мойка, очистка овощей;  - сложная нарезка овощей | 6 | 2 |
| Тема 01.3Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. | Тема 01.3.1 Приготовление блюд и гарниров  из овощей и грибов: отварных и припущенных. | -подготовка овощей и грибов к тепловой обработке;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  - правила их безопасного использования.  - обработка различными методами овощей и грибов: варка овощей и грибов;припускание ощей и грибов;                    -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 01.3.2Приготовление блюд и гарниров  из овощей и грибов: жареные основным способом, во фритюре. | -подготовка овощей и грибов к тепловой обработке;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  - правила их безопасного использования.  - обработка различными методами овощей и грибов: жарение овощей и грибов основным способом, во фритюре;     -оформление и подача блюд. | 6 | 3 |
|  | Тема 01.3.4.Приготовление овощных масс из овощей, оладий, зраз, котлет. | **-**подготовка овощей;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;   -жаренье;                              -запекание;                        -тушение овощных масс;  -оформление и подача блюд. | 6 | 2 |
|  | Тема 01.3.5.Приготовление тушеных, блюд из овощей и грибов. | -подготовка овощей и грибов;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -приготовление овощных масс;  -тушение  -оформление и подача блюд. | 6 | 3 |
|  | Тема 01.3.6Приготовление тушеных, запеченых блюд из овощей и грибов. | -подготовка овощей и грибов;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -приготовление овощных масс;  -оформление и подача блюд. | 6 | 3 |
|  | Тема 01.3.7. Диффиринцированный зачет | - подготовка овощей и грибов;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -приготовление овощных блюд;  -закрепление изученного модуля;  -выявление уровня усвоения  -оформление и подача блюд. | 6 | 3 |
|  |  | Всего часов | 78 |  |
| ПМ.02**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  |  |  |  |
| Тема 02.1Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. | Тема 02.1.1 Первичная обработка круп. Приготовление рассыпчатых  каш. | - проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья;  - перебрать;  -отделить примеси;  -подготовить крупы;  - приготовление каш рассыпчатых. | 6 | 2 |
|  | Тема 02.1.2 Первичная обработка круп. Приготовление вязких  каш  в ассортименте. | - проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья;  - перебрать;  -отделить примеси;  -подготовить крупы;  - приготовление каш вязких. | 6 | 2 |
| Тема 02.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста. | Тема 02.2.1 Приготовление блюд из каш. | -перебрать, отделить примеси, промыть крупы;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -приготовление блюд из каш;  -оформление и подача блюд. | 6 | 3 |
|  | Тема 02.2.2 Блюда и гарниры из бобовых. | -перебрать, отделить примеси у бобовых  -промыть бобовые овощи;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -приготовление блюд из бобовых;  -оформление и подача блюд. | 6 | 3 |
|  | Тема 02.2.3 Блюда и гарниры из макаронных изделий. | -перебрать макаронные изделия;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -приготовление блюд из макаронных изделий;  -оформление и подача блюд. | 6 | 3 |
|  | Тема 02.2.4 Варка яиц. Жареные и запеченные яичные блюда. | -подготовка яиц;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -варка яиц разной консистенции;  -приготовление жареных и запеченных яичных блюд;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 02.2.5 Холодные, горячие блюда из творога. | -подготовка творога;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -приготовление творожных блюд;  -оформление и подача творожных блюд. | 6 | 2 |
|  | Тема 02.2.6 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. | -подготовка продуктов;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -замес теста опарным способом;  - брожение, разделка, расстойка;  -выпечка. | 6 | 3 |
|  | Тема 02.2.7  Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. | -подготовка продуктов;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  - замес теста  -приготовление изделий  -выпечка | 6 | 3 |
|  |  | Всего часов | 54 |  |
| ПМ.03 **Приготовление супов и соусов** |  |  |  |  |
| Тема 03.1Технология приготовления супов. | Тема 03.1.1 Приготовление бульонов. Приготовление щей, борщей. | - проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления отваров и бульонов;  -подготовка продуктов;  -приготовление бульонов;  -приготовление щей;  -приготовление борщей;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 03.1.2 Приготовление рассольников, солянок. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления рассольников и солянок;  -подготовка продуктов;  -приготовление бульонов;  -приготовление рассольников;  -приготовление солянок;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 03.1.3 Приготовление супов с овощами, крупами, бобовыми  и макаронными изделиями. | -подготовка продуктов;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -приготовление бульонов;  -приготовление супов с овощами, крупами;  -приготовление супов с макаронными изделиями;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 03.1.4 Приготовление молочных супов. | -подготовка продуктов;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -приготовление молочных супов;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 03.1.5 Приготовление супов – пюре, прозрачных супов. | -подготовка продуктов;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -приготовление бульонов;  -приготовление супов-пюре;  -приготовление прозрачных супов;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 03.1.6  Приготовление сладких супов, холодных супов. | -подготовка продуктов;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -приготовление сладких супов;  -приготовление холодных супов;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
| Тема 03.2Технология приготовления соусов**.** | Тема 03.2.1 Приготовление соусов с мукой, мясных красных, белых соусов на мясном,  рыбном  и грибном бульоне. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов;  -подготовка продуктов;  -приготовление соусов с мукой;  -приготовление соусов мясных, красных, на мясном,  рыбном  и грибном бульоне;  - оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 03.2.2 Приготовление молочных, сметанных, яично–масляных соусов, холодных соусов и желе. сладких соусов. | -подготовка продуктов;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -приготовление молочных соусов;  -приготовление сметанных соусов;  -приготовление сладких соусов;  - оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 03.2.3 Диффиринцированный зачет | -подготовка продуктов;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  - выявление усвоения модуля ПМ-3;  - оформление и подача. | 6 | 2 |
|  |  | Всего часов ПМ-3  За 1 курс часов | 54  186 |  |
| ПМ.04**Приготовление блюд из рыбы**. |  |  |  |  |
| Тема 04.1Механическая кулинарная обработка рыбы, изготовление полуфабрикатов. | Тема 04.1.1  Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. | -проверка органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  -размораживание;  -удаление головы с грудными плавниками;  -удаление внутренностей;  -промывка;   - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  -приготовление полуфабрикатов. | 6 | 2 |
|  | Тема 04.1.2  Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой. | -проверка органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  -размораживание;  -удаление головы с грудными плавниками;  -удаление внутренностей;  -промывка;   - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  -приготовление полуфабрикатов. | 6 | 2 |
|  | Тема 04.1.3  Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. | -проверка органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  -размораживание;  -удаление головы с грудными плавниками;  -удаление внутренностей;  -удаление визиги;  -удаление спинных жучек  -промывка;   - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  -приготовление полуфабрикатов. | 6 | 2 |
| Тема 04.2Технология приготовления блюд из рыбы. | Тема 04.2.1 Приготовление блюд из  отварной рыбы. | -разделка рыбы;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  -приготовление полуфабрикатов для отварной рыбы;  - приготовление блюд из отварной рыбы;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема04.2.2 Приготовление блюд из припущенной рыбы. | -разделка рыбы;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  -приготовление полуфабрикатов для припущенной рыбы;  - приготовление блюд из припущенной рыбы;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 04.2.3 Приготовление блюд из  рыбы жареной основным способом. | -разделка рыбы;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  -приготовление блюд из жареной  рыбы;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 04.2.4 Приготовление блюд из  рыбы во фритюре, с луком по – ленинградски, в тесте. | -разделка рыбы;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  -приготовление блюд из жареной  рыбы во фритюре;  -жареной по ленинградски  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 04.2.5  Приготовление блюд из запеченной рыбы, запеченной по – русски, под молочным или сметанным соусом. | -разделка рыбы;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  -приготовление блюд из запеченной рыбы;  -приготовление соуса;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 04.2.6  Приготовление блюд из запеченной рыбы, запеченной по – московски. | -разделка рыбы;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  -приготовление блюд из запеченной рыбы;  -приготовление соуса;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 04.2.7  Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. | -разделка рыбы;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления котлетной массы из рыбы;  -приготовление рыбной котлетной  массы;  -приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы;  -оформление и подача | 6 | 3 |
|  | Тема 04.2.8  Приготовление блюд из кнельной  массы. | -разделка рыбы;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кнельной массы из рыбы;  -приготовление рыбной  кнельной массы;  -приготовление блюд из рыбной  кнельной массы;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 04.2.9 Приготовление блюд из морепродуктов (кальмаров, креветок отварных, жареных). | - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  -подготовка морепродуктов к тепловой обработке;  -приготовление блюд из морепродуктов;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема04.2.10 Диффиринцированный зачет. | -подготовка рыбы к тепловой обработке;  -приготовление блюд из рыбы и морепродуктов;  -выявление усвоения модуля ПМ-4;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  |  | Всего часов | 72 |  |
| ПМ.05**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  |  |  |  |
| Тема 05.1Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. | Тема 05.1.1 Кулинарная разделка и обвалка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов. | проверка органолептическим способом качество мяса и домашней птицы  на соответствие технологическим требованиям;   - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы  -размораживание;  -мойка;  -деление на отруба;  -обвалка;  -жиловка;  -зачистка;  - приготовление полуфабрикатов;  - опаливание птицы;  - потрошение;  - удаление головы, мойка;  - заправка птицы, приготовление полуфабрикатов из мяса птицы. | 6 | 2 |
| Тема 05.2Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы. | Тема 05.2.1 Приготовление блюд из отварного  мяса с гарниром, сарделек, сосисок отварных с гарниром. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления  блюд из мяса;  - механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов;  - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса;  -приготовление отварных блюд с гарниром;  - приготовление сарделек, сосисок отварных с гарниром;   -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 05.2.2 Приготовление блюд из жареного мяса. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления  блюд из мяса;  - механическая кулинарная обработка мяса;  - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса;  -приготовление блюд из жареного мяса;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 05.2.3 Приготовление блюд из тушеного, запеченного и шпигованного мяса. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления  блюд из мяса;  - механическая кулинарная обработка мяса;  - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса;  -приготовление блюд из тушеного, запеченного и шпигованного мяса;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 05.2.4 Приготовление  блюд из натуральной рубленой массы. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления  блюд из мяса;  - механическая кулинарная обработка мяса;  - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса;  -приготовление полуфабрикатов из натурально–рубленой массы;  -приготовление блюд из натуральной рубленой массы;   -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 05.2.5 Приготовление блюд из котлетной массы. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления  блюд из мяса;  - механическая кулинарная обработка мяса;  - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса;  - приготовление котлетной массы;  -приготовление блюд из котлетной массы;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 05.2.6 Приготовление отварных блюд из мяса птицы и дичи. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления  блюд из мяса птицы;  - механическая кулинарная обработка мяса птицы;  - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса птицы;  -приготовление отварных блюд из мяса птицы;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 05.2.7 Приготовление жареных блюд из птицы и дичи. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления  блюд из мяса птицы;  - механическая кулинарная обработка мяса птицы;  - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса птицы;  -приготовление жареных  блюд из мяса птицы;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 05.2.8 Приготовление блюд из тушеного мяса птицы и дичи. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления  блюд из мяса птицы;  - механическая кулинарная обработка мяса птицы;  - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса птицы;  -приготовление тушеных блюд из птицы и дичи;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 05.2.9  Приготовление блюд из запеченого мяса птицы и дичи. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления  блюд из мяса птицы;  - механическая кулинарная обработка мяса птицы;  - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса птицы;  -приготовление запеченных блюд из птицы и дичи;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема05.2.10. Приготовление  блюд из котлетной массы птицы и субпродуктов. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления  блюд из мяса птицы;  - механическая кулинарная обработка мяса птицы;  - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса птицы;  -приготовление полуфабрикатов из котлетной массы и субпродуктов;  -приготовление блюд из  котлетной массы птицы;   -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема05.2.11 Диффиринцированный зачет | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления  блюд из мяса и субпродуктов;  -обработка мяса и субпродуктов;  - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и субпродуктов;  -Выявление уровня усвоения ПМ- 5;  -оформление и подача | 6 | 3 |
|  |  | Всего часов | 72 |  |
| ПМ.06**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |  |  |  |  |
| **Тема 06.1**Приготовление холодных блюд и закусок. | Тема 06.1.1 Приготовление бутербродов. | - проверка органолептическим способом качество гастрономических продуктов;  -подготовка продуктов;  -приготовление бутербродов;  -оформление и подача. | **6** | **2** |
|  | Тема 06.1.2 Приготовление салатов, винегретов, овощной икры. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов;  -подготовка продуктов;  - использование различных технологий приготовления и оформления салатов;  - оценка качества салатов;  - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима;  - проверка органолептическим способом качество овощных продуктов. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.3  Приготовление рыбных холодных  блюд и закусок. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления рыбных холодных блюд и закусок;  - использование различных технологий приготовления и оформления рыбных холодных блюд и закусок;  - оценка качества холодных блюд;  - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.4 Приготовление мясных холодных блюд и закусок, паштета из печени. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мясных холодных блюд и закусок;  - использование различных технологий приготовления и оформления мясных холодных блюд и закусок;  - оценка качества холодных блюд;  - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.5  Приготовление студней. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мясных, рыбных студней,  - использование различных технологий приготовления и оформления;  - оценка качества студней,  - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.6 Диффиринцированный зачет. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заливных блюд;  - использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок ;  - оценка качества;  - выбор способов приготовления;  -хранения с соблюдением температурного режима;  -выявить уровень усвоения ПМ-6;  -оформление и подача. | 6 | 3 |
|  |  | Всего часов | **36** |  |
| ПМ.07**Приготовление сладких блюд и напитков** |  |  |  |  |
| **Тема 07.1**Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков. | Тема 07.1.1 Приготовление напитков. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - определение их соответствия технологическим требованиям к горячим напиткам;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих и холодных напитков;  - использование различных технологий приготовления и оформления горячих напитков. | **6** | 3 |
|  | Тема 07.1.2 Приготовление киселей. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - определение их соответствия технологическим требованиям к киселям;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих и холодных напитков;  - использование различных технологий приготовления и оформления горячих напитков. | 6 | 3 |
|  | Тема 07.1.3 Приготовление желированных блюд. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - определение их соответствия технологическим требованиям к блюдам;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления желированных блюд;  - использование различных технологий приготовления и оформления желированных блюд оценивать качество готовых блюд; | 6 | 3 |
|  | Тема 07.1.4 Приготовление сладких холодных блюд. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - определение их соответствия технологическим требованиям к блюдам;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд; | 6 | 3 |
|  | Тема 07.1.5 Приготовление сладких горячих блюд. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - определение их соответствия технологическим требованиям к блюдам;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд;  - использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд оценивать качество готовых блюд; | 6 | 3 |
|  | Тема 07.1.6 Диффиринцированный зачет. | - проверка  освоения изученной темы;  -проверка  органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков;  - использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд и напитков  - выявить уровень усвоения ПМ-7; | 6 | 3 |
|  |  | Всего часов | **36** |  |
| ПМ.08**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  |  |  |  |
| **Тема 08.1**Подготовка сырья,  полуфабрикатов к производству. | Тема 08.1.1 Приготовление варенья, повидла, джема, фруктовой начинки, рисовальной массы. Способы украшений. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов;  - использование различные технологии приготовления и оформления  отделочных полуфабрикатов;  -оценивать качество готовых изделий; | 6 | 2 |
|  | Тема 08.1.2 Приготовление помады, крема, глазури, кандира,  способы их украшений. | -подготовка продуктов;   -уваривание сиропа, охлаждение, взбивание, созревание помады;  -приготовление сиропа;    -подготовка масла;  -взбивание;  -соединение продуктов для приготовления крема;  -взбивание;                         - способы украшений;       -приготовление украшений из глазури;  -приготовление  украшений из кандира;      -оформление. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.1.3. Приготовление украшений из сахарных мастик, марципана, карамели. | - подготовка продуктов;  -приготовление украшений из сахарных мастик;  -приготовление украшений из марципана; | 6 | 3 |
|  | Тема 08.1.4.Приготовление украшений из марципана, карамели. | - подготовка продуктов;  -приготовление марципана;  -приготовление карамели;  украшений из марципана и карамели; | 6 | 3 |
|  | Тема 08.1.5 Приготовление  украшений из посыпки и шоколада. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;  - выбор производственного инвентаря и оборудования  -приготовление  украшений из карамели;  - приготовление  украшений из посыпки и шоколада. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.1.6 Приготовление украшений из желе. | - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов;  - использование различные технологии приготовления и оформления  отделочных полуфабрикатов из желе;  -оценивать качество готовых изделий; | 6 | 3 |
|  |  | За 2 курс | 36 |  |
| **Тема 08.2** Приготовление мучных, кондитерских изделий. | Тема 08.2. 1 Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий;  - использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий;  - оценка качества готовых изделий. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2. 2 Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий;  - использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий;  - оценка качества готовых изделий. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2. 3  Приготовление изделий из сдобного и  пресного теста. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из  сдобного и  пресного теста;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из  сдобного и  пресного теста;  - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из  сдобного и  пресного теста;  - оценка качества готовых изделий. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2.4 Приготовление изделий из вафельного теста. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из вафельного теста;  - выбор производственного инвентаря и оборудования и безопасное использование при приготовлении изделий из вафельного теста;  - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из вафельного теста;  - оценка качества готовых изделий; | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2.5 Приготовление изделий из пряничного теста. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из пряничного теста;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из пряничного теста;  - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из пряничного теста;  - оценка качества готовых изделий; | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2.6 Приготовление изделий из бисквитного теста | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из бисквитного теста;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из бисквитного теста;  - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из бисквитного теста.  -оформление | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2.7 Приготовление изделий из заварного теста. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из заварного теста;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из заварного теста;  - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из заварного теста;  - оценка качества готовых изделий; | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2.8 Приготовление изделий из слоёного теста. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из слоёного теста;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из слоёного теста;  - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из слоёного теста; | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2.9 Приготовление изделий из воздушного теста. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из воздушного и воздушно- орехового теста ;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из воздушного и воздушно- орехового теста;  - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из воздушного и воздушно- орехового теста;  - оценка качества готовых изделий; | 6 | 3 |
|  | Тема08.2.10 Приготовление миндального теста и изделия из него. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из миндального теста;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из миндального;  - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из миндального теста;  - оценка качества готовых изделий; | 6 | 3 |
|  | Тема 8.2.11Приготовление крошкового теста и изделия из него. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из крошкового теста;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий крошкового теста;  - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из крошкового теста;  - оценка качества готовых изделий; | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2.12 Приготовление воздушно-орехового теста | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из воздушно- орехового теста ;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из воздушно- орехового теста;  - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из воздушно- орехового теста;  - оценка качества готовых изделий; | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2.13 Приготовление воздушно – орехового теста. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из воздушно- орехового теста ;  - оценка качества готовых изделий; | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2.14 Приготовление национальных кондитерских изделий. | - использование  различных технологий приготовления и оформления национальных кондитерских изделий. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2.15 Приготовление национальных кондитерских изделий. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления национальных кондитерских изделий;  - использование  различных технологий | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2.16 Приготовление изделий с пониженной калорийностью. | - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий с пониженной калорийностью; | 6 | 3 |
|  | Тема 08.2.17 Диффиринцированный зачет. | - использование  различных технологий приготовления и оформления мучных, кондитерских изделий;  -Выявить уровень усвоения ПМ-8; | 6 | 3 |
|  |  | Всего часов | 114 |  |
|  |  | Итого | 552 |  |

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**3.1. *Требования к материально-техническому обеспечению***

Программа учебной практики реализуется в кулинарном и кондитерском цеху кулинарного производства.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

рабочие столы учащихся, место для преподавателя, стенды, макеты, плакаты, наглядные пособия, производственное  механическое, тепловое оборудование.

**3.2. *Информационное обеспечение обучения*:**

***Основные источники:***

1. Федеральный закон об образовании
2. ФГОС по профессии повар, кондитер.
3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». «Феникс», 2011 г.
4. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2011 г.
5. Богданова М.А. и др. «Оборудование предприятий общественного питания». - М.: Экономика, 20013 г.
6. Бyтейкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественною питания». - М.: Экономика, 2011 г.
7. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - 2-е стер, Изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.
8. Беляев М.И. «Оборудование предприятий общественного питания», изд. Экономика, 2012 г.
9. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария, повар, кондитер», М3Д. - М.: Издательский центр «Академия, 2013г.
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: Издательский центр «Академия», 2011 г.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – 2011г.

***Дополнительные источники*:**

1. Журнал «Ресторанные ведомости» 2013.
2. Электронные учебники.
3. Мультимедийные презентации уроков. СD, DVD- диски.
4. Учебно-методические пособия по профессиональному обучению.
5. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2011г.
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
7. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.
8. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

***Электронные ресурсы*.**

1. [**http://www.bestlibrary.ru**](http://www.bestlibrary.ru/)On–line библиотека
2. [**http://www.vavilon.ru/**](http://www.vavilon.ru/)Государственная публичная научно–техническая библиотека России
3. [**http://www.edic.ru**](http://www.edic.ru/)Электронные словари

[**http://cookup.ru/**](http://cookup.ru/)

**3.3. *Общие требования к организации учебной практики:***

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с изучением междисциплинарных курсов. Учебная практика является составляющей частью профессиональных модулей: ПМ.01  Приготовление блюд из овощей и грибов; ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; ПМ.03 Приготовление супов и соусов; ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы; ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок; ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков; ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенный практический опыт) | Формы и методы контроля  и оценки результатов обучения |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.  - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  - обрабатывать различными методами овощи и грибы.   ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.  - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;  охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; | *- тестовые задания для контроля текущих и итоговых заданий,*  *-устный опрос, собеседование, оценка выступлений с сообщениями, презентациями на занятиях по результатам самостоятельной работы;*  *- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной и производственной практике.*  *-диффиринцированный зачет* |
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.  - 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;  ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.  - готовить и оформлять блюда и гарниры из бобовых и кукурузы  ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.  - готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий  ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.  - готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога.  ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.  - готовить и оформлять блюда и гарниры из теста. | *- устный экзамен;*  *- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.*  *-диффиринцированный зачет* |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.  - 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 отваров и бульонов;  ПК 3.2. Готовить простые супы  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;  - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов оценивать качество готовых блюд;  ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные  Полуфабрикаты  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов;  - использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов оценивать качество готовых блюд;  - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;  ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов;  - использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов оценивать качество готовых блюд;  - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; | *- выполнение практических заданий при проверке умений;*  *- тестовые задания для контроля текущих и итоговых заданий;*  *- мониторинг развития личностно-профессиональных  качеств обучающихся*  *-диффиринцированный зачет* |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.  -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы  ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;  ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд; | *- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике*  *-диффиринцированный зачет* |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы  ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы  ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления из мяса;  - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и оценивать качество готовых блюд;  ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из домашней птицы;  - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы и оценивать качество готовых блюд; | *- наблюдение за навыками работы;*  *- экспертная оценка работы на практических и лабораторных занятиях*  *-диффиринцированный зачет* |
| ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты   порциями.  - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;  - использовать различные технологии приготовления и оформления бутербродов  ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов;  - использовать различные технологии приготовления и оформления салатов;  - оценивать качество салатов;  - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;  ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для холодных закусок;  - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных закусок;  - оценивать качество холодных закусок;  - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;  ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд;  - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд;  - оценивать качество холодных блюд;  - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; | *- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, на практических и лабораторных занятиях, при выполнении учебной и производственной практик*  *-диффиринцированный зачет* |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - определять их соответствие технологическим требованиям к блюдам;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд;  - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд оценивать качество готовых блюд;  ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - определять их соответствие технологическим требованиям к горячим напиткам;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих напитков;  - использовать различные технологии приготовления и оформления горячих напитков  ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - определять их соответствие технологическим требованиям к холодным напиткам;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных напитков;  - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных напитков. | *- устный экзамен;*  *- экспертное наблюдение и оценка выполнения поставленных задач на практических и лабораторных занятиях, при выполнении учебной и производственной практике*  *-диффиринцированный зачет* |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий;  - оценивать качество готовых изделий;  ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные и кондитерские изделия.  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий оценивать качество готовых изделий;  ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определять их соответствие технологическим требованиям к печеньям, пряникам и коврижкам;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления печенья, пряников и коврижек;  - использовать различные технологии приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек;  - оценивать качество готовых изделий;  ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определять их соответствие технологическим требования к основным отделочным полуфабрикатов;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных отделочных полуфабрикатов;  ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления тортов и пирожных;  - использовать различные технологии приготовления и оформления тортов и пирожных;  ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления тортов и пирожных;  - использовать различные технологии приготовления и оформления тортов и пирожных; | *- экспертное наблюдение и оценка выполнения поставленных задач на практических и лабораторных занятиях, при выполнении учебной и производственной практике.*  *-диффиринцированный зачет* |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 54**

Рассмотрено                                                                     Утверждаю

На заседании методической комиссии                                     Директор ГКПОУ ПУ №54

Принято протокол № 1 от   28.08. 2015 г.                              \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.А.Шелекето

«02» сентября 2015г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

19.01.17   Повар, кондитер

г.Волгоград 2015

Содержание

1.Паспорт программы производственной

практики………………………………………….стр - 47

2.Тематический план и содержание

производственной практики……………………стр 48-56

3.Условия реализации производственной

Практики…………………………………………стр - 57

4.Характеристика рабочих мест………………..стр 58-62

5.Информационное обеспечения обучения……стр - 63

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. ***Область применения программы***

Рабочая программа по производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС)19.01.17

1.2. ***Цели и задачи производственной практики.***

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности: по профессии  Повар, кондитер.

***Задачами производственной практики являются:***

- обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов;

- подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- приготовление основных супов и соусов;

- обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовка гастрономических продуктов, приготовление и оформление холодных блюд и закусок;

- приготовление сладких блюд, приготовление напитков;

- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную

практику:924

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объем часов | Уровень  усвоения |
| ПМ.01  **Приготовление блюд из овощей и грибов** |  |  |  |
| Тема 01.1Ведение первичной обработки и нарезки  овощей и грибов. | Тема 01.1.1. Механическая обработка овощей, грибов, пряностей. | 6 | 2 |
|  | Тема 01.1.2 Изготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. | 6 | 2 |
|  | Тема 01.1.3 Консервирование, соление овощей и грибов. | 6 | 2 |
| Тема 01.2Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. | Тема 01.2.1 Приготовление блюд и гарниров  из отварных овощей и грибов. | 6 | 3 |
|  | Тема 01.2.2 Приготовление блюд и гарниров  из жареных овощей и грибов. | 6 | 3 |
|  | Тема 01.2.3 Приготовление тушеных, запеченных блюд из овощей и грибов. | 6 | 3 |
|  | Всего часов | 36 |  |
| ПМ.02**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  |  |  |
| Тема 02.1Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. | Тема 02.1.1 Первичная обработка продуктов  для приготовления блюд.  Приготовление рассыпчатых, вязких  каш  в ассортименте. | 6 | 2 |
| Тема 02.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста. | Тема 02.2.1 Приготовление блюд из каш. | 6 | 3 |
|  | Тема 02.2.2 Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий. | 6 | 3 |
|  | Тема 02.2.3 Приготовление  блюд из яиц и творога. | 6 | 3 |
|  | Тема 02.2.4 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 02.2.5 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. | 6 | 3 |
|  | Всего часов | 36 |  |
| ПМ.03 **Приготовление супов и соусов** |  |  |  |
| Тема 03.1Технология приготовления супов. | Тема 03.1.1 Приготовление бульонов, прозрачных супов, супов-пюре. | 6 | 3 |
|  | Тема 03.1.2 Приготовление заправочных супов. | 6 | 3 |
|  | Тема 03.1.3 Приготовление молочных, сладких супов. | 6 | 3 |
|  | Тема 03.1.4 Приготовление холодных супов. | 6 | 3 |
| Тема 03.2Технология приготовления соусов**.** | Тема 03.2.1 Приготовление красного основного соуса и его производных. | 6 | 3 |
|  | Тема 03.2.2 Приготовление белого основного соуса и его производных. | 6 | 2 |
|  | Всего часов  1 курс | 36  108 |  |
| ПМ.04**Приготовление блюд из рыбы**. |  |  |  |
| Тема 04.1Механическая кулинарная обработка рыбы, изготовление полуфабрикатов. | Тема 04.1.1 Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. | 6 | 2 |
|  | Тема 04.1.2 Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. | 6 | 2 |
|  | Тема 04.1.3 Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. | 6 | 2 |
|  | Тема 04.1.4 Приготовление порционных п/ф из рыбы для варки. | 6 | 2 |
|  | Тема 04.1.5Приготовление порционных п/ф из рыбы для припускания. | 6 | 2 |
|  | Тема 04.1.6 Приготовление порционных п/ф из рыбы для жаренья основным способом. | 6 | 2 |
|  | Тема 04.1.7 Приготовление порционных п/ф из рыбы для жаренья во фритюре. | 6 | 2 |
|  | Тема 04.1.8 Приготовление порционных п/ф из рыбы для запекания. | 6 | 2 |
|  | Тема 04.1.9 Приготовление порционных п/ф из рыбы для тушения. | 6 | 2 |
|  | Тема 04.1.10 Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее. | 6 | 2 |
|  | Тема 04.1.11 Приготовление кнельной массы и п/ из нее. | 6 | 2 |
| Тема 04.2Технология приготовления блюд из рыбы. | Тема 04.2.1 . Приготовление блюд из  отварной рыбы. | 6 | 3 |
|  | Тема 04.2.2 Приготовление блюд из припущенной рыбы. | 6 | 3 |
|  | Тема 04.2.3 Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом. | 6 | 3 |
|  | Тема 04.2.4 Приготовление блюд из  жареной рыбы во фритюре. | 6 | 3 |
|  | Тема 04.2.5 Приготовление блюд из запеченной рыбы. | 6 | 3 |
|  | Тема 04.2.6 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, кнельной. | 6 | 3 |
|  | Те ма 04.2.7 Приготовление блюд из морепродуктов. | 6 | 3 |
|  | Всего часов | 108 |  |
| ПМ.05**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  |  |  |
| Тема 05.1Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. | Тема 05.1.1 Кулинарная разделка и обвалкаговяжей туши. | 6 | 2 |
|  | Тема 05.1.2. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. | 6 | 2 |
|  | Тема 05.1.3.Кулинарная разделка и обвалка свиной туши | 6 | 2 |
|  | Тема 05.1.4.Обработка сельскохозяйственной птицы, запрвка. | 6 | 2 |
|  | Тема 05.1. 5Обработка кроликов. | 6 | 2 |
|  | Тема 05.1. 6Приготовление мясных п/ф из говядины | 6 | 2 |
|  | Тема 05.1. 7Приготовление мясных п/ф из баранины | 6 | 2 |
|  | Тема 05.1.8. 7Приготовление мясных п/ф из свинины | 6 | 2 |
|  | Тема 05.1.9. Приготовление п/ф из сельскохозяйственной птицы. | 6 | 2 |
|  | Тема 05.1.10. Приготовление котлетной массы и п/ из нее. | 6 | 2 |
|  | Тема 05.1.11. Приготовление рубленной массы и п/ф из нее. | 6 | 2 |
|  | Тема 05.1.12 Приготовление полуфабрикат из птицы и дичи. | 6 | 2 |
|  | Тема 05.1.13.Обработка костей. Обработка субпродуктов | 6 | 2 |
| Тема 05.2Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы. | Тема 05.2.1. Приготовление блюд из отварного  мяса, мяса птицы и дичи. Варка мясных продуктов. | 6 | 3 |
|  | Тема 05.2.2.Приготовление блюд из припущенного мяса. | 6 | 3 |
|  | Тема 05.2.3Приготовление блюд из жареного мяса крупным куском. | 6 | 3 |
|  | Тема 05.2.4 Приготовление мяса натуральными порционными кусками. | 6 | 3 |
|  | Тема05.2.5.Приготовление мяса мелкими кусками. | 6 | 3 |
|  | Тема05.2.6 Приготовление мяса панированными кусками. | 6 | 3 |
|  | Тема05.2.7 Приготовление тушеных мясных блюд. | 6 | 3 |
|  | Тема 05.2.8Приготовление запеченых мясных блюд. | 6 | 3 |
|  | Тема05.2.9Приготвление блюд из рубленного мяса. | 6 | 3 |
|  | Тема05.2.10.Приготовление блюд из котлетной массы. | 6 | 3 |
|  | Тема05.2.11.Приготовление блюд из субпродуктов. | 6 | 3 |
|  | Всего часов | 144 |  |
| ПМ.06**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |  | 6 |  |
| Тема 06.1Приготовление холодных блюд и закусок. | Тема 06.1.1 Приготовление бутербродов. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.2 Приготовление салатов из сырых овощей. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.3 Пфриготовление салатов из вареных овщей | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.4Приготовление ввинегретов. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.5Приготовление овощных закусок | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.6 Приготовление грибных закусок. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1 .7Приготовление рыбных блюд. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.8Приготовление рыбных закусок. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.9Приготовление мясных блюд. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.10.Приготовление мясных закусок. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.11.Приготовление рыбных холодных блюд. | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.12Приготовление рыбных закусок | 6 | 3 |
|  | Тема 06.1.13Приготовление студней, паштетов. | 6 | 3 |
|  | Всего часов | 78 |  |
| ПМ.07**Приготовление сладких блюд и напитков** |  |  |  |
| Тема07.1Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков. | Тема 07.1.1 Подача натуральных свежих фруктов и ягод. | 6 | 2 |
|  | Тема 07.1.2 Приготовление компотов из свежих плодов и ягод. | 6 | 2 |
|  | Тема 07.1.3Приготовление компотов из сухофруктов. | 6 | 2 |
|  | Тема 07.1.4Приготовление киселей из ягод. | 6 | 2 |
|  | Тема 07.1.5 Приготовление молочных киселей. | 6 | 2 |
|  | Тема 07.1.6Приготовление желе из плодов и ягод свежих. | 6 | 3 |
|  | Тема 07.1.7 Приготовление желе из молока. | 6 | 3 |
|  | Тема 07.1.8 Приготовление самбуков. | 6 | 3 |
|  | Тема 07.1.9 Приготовление муссов. | 6 | 3 |
|  | Тема 07.1.10Приготовление кремов. | 6 | 3 |
|  | Тема07.1.11Приготовление горячих сладких блюд. | 6 | 3 |
|  | Тема07.1.12 Приготовление блинчиков с различными начинками. | 6 | 3 |
|  | Тема07.1.13.Приготовление шарлотки. | 6 | 3 |
|  | Тема 07.1.14 Приготовление пудингов. | 6 | 3 |
|  | Тема07.1.15Приготовление сладких блюд из концентратов. | 6 | 3 |
|  | Тема07.1.16 Приготовление горячих напитков (чай, кофе). | 6 | 3 |
|  | Тема07.1.17 Приготовление горячих напитков (какао, шоколад) | 6 | 3 |
|  | Тема 07.1.18Приготовление напитка «Петровского», молочных прохладительных напитков. | 6 | 3 |
|  | Всего часов | 108 |  |
| ПМ.08**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |  |  |  |
| Тема08.1Знакомство с п.о.п, инструктаж по технике безопасности. | Тема 08.1.1 Охрана труда в кондитерском цехе. Техника безопасности, пожарная безопасность в кондитерском цехе. | 6 |  |
| Тема 08.2.1 Подготовка сырья,  полуфабрикатов к производству. | Тема 08.2.1 Подготовка к производству муки, крахмала, сахара, меда и патоки. | 6 | 2 |
|  | Тема 08.2.2 Подготовка варенья, повидла, джема, фруктовой начинки, рисовальной массы, желе. | 6 | 2 |
|  | Тема 08.2.3 Подготовка к производству молока и молочных продуктов. | 6 | 2 |
|  | Тема 08.2.4Подготовка жиров к производству. | 6 | 2 |
|  | Тема 08.2. 5Подготовка к производству яиц и яичных продуктов. | 6 | 2 |
|  | Тема 08.2.6 Подготовка овощей, фруктов и круп к производству. | 6 | 2 |
|  | Тема 08.2.7Подготовка мяса и мясных продуктов к производству. | 6 | 2 |
|  | Тема 08.2.8 Подготовка рыбы и рыбных продуктов к производству. | 6 | 2 |
|  | Тема 08.2.9Подготовка рыхлителей к производству, орехов и мака. | 6 | 2 |
|  | Тема 08.2.10 Подготовка вкусовых и ароматических веществ к производству. | 6 | 2 |
|  | Тема 08.2.11Подготовка красителей и желирующих веществ к производству. | 6 | 2 |
|  |  | 6 |  |
| Тема 08.3Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Тема 08.3.12Приготовление дрожжевого теста опарным способом. | 6 | 3 |
| . | Тема 08.3.2  Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. | 6 | 3 |
|  | Тема08.3.3 Приготовление сладких начинок. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.4Приготовление овощных, рыбных, мясных фаршей. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.5Приготовление начинок из яиц и творога. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.6  Приготовление печеных изделий из дрожжевого теста опарным способом (булочка дорожная) | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.7.  Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом (булочка домашняя) | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.8 Приготовление жареных изделий из дрожжевого теста безопарным способом. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.9 Приготовление жареных изделий из дрожжевого теста безопарным способом. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.10 Приготовление жареных изделий из дрожжевого теста безопарным способом. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.11 10 Приготовление печеных изделий из дрожжевого теста безопарным способом. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.12 Приготовление изделий из сдобного дрожжевого тесто. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.13 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.14Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него; блинчиковое, вафельное тесто. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.15 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 083.16 Приготовление пряничного теста заварным способом и изделий из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 083.17 Приготовление пряничного теста сырцовым способом и изделий из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 083.18 Приготовление песочного теста и изделий из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 083.19 Приготовление песочного теста и украшения из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 083.20 Приготовление бисквитного теста холодным способом и изделий из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 083.21 Приготовление бисквитного теста горячим способом и изделий из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 083.22 Приготовление заварного теста Выпечка заварного п/ф. | 6 | 3 |
|  | Тема 083.23 Приготовление заварного теста, использование для украшений изделий с помощью карнетика. | 6 | 3 |
|  | Тема 083.22 Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка п/ф. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.23 Приготовление воздушно-орехового теста и изделий из него. Украшения из воздушного теста. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.24 Приготовление миндального теста и п/ф из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.25Приготовление воздушного теста и п/ф из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.26Приготовление сиропа для пропитки кондитерских изделий. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.27Приготовление сиропа кофейного, сиропа для глазирования (тиража), инвертного сиропа. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.28Приготовление желе на желатине, на агаре. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.29Приготовление разновидностей украшений; фруктами, ягодами, цукатами. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.30Приготовление сахарной мастики и украшений из нее. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.31Приготовление мастики сырцовой, молочной. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.32Приготовление крема сливочного основного, нового. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.33Приготовление крема шарлот, гляссе. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.34Приготовление, крема белкового. Оформление из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.35Приготовление темперированного шоколада, украшение из него. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.36Приготовление сливок, изготовление узора из сливок. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.37Приготовление карамели, формование и украшение | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.38Приготовление марципана сырцовым способом, заварным способом , изделия и украшения с марципана. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.39Приготовление глазури сырцовой, заварной; украшения из глазури. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.40Приготовление пирожных бисквитных нарезных со сливочным кремом. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.41Приготовление пирожных бисквитных нарезных с белковым кремом, фруктово-желейным. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.42Приготовление пирожных песочных с кремом фруктовой начинкой и кремом. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.43Приготовление слоеных пирожных с кремом «Слойка», «Трубочка с кремом» | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.44Приготовление заварных пирожных: «Орешек», «Трубочка заварная кремом» | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.45Приготовление крошковых пирожных и пирожных из воздушного теста. | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.46Приготовление бисквитно кремовых тортов; «Сказка», «Кофейный», «Прага» | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.47Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой начинкой4 «Российский», «Свадебный», «Березка» | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.48Приготовление песочных тортов; «Ленинградский», «Листопад», «Песочно-фруктовый» | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.49Приготовление слоеных тортов; «Слоеный с конфитюром», «слоеный с кремом» | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.50Приготовление слоеных тортов; «Московская слойка», «Паутинка», «Ярославна» | 6 | 3 |
|  | Тема 08.3.51Приготовление воздушно-ореховых тортов и миндальных; «Киевский», «Полет», «Миндально-фруктовый», «Крещатик» | 6 | 3 |
|  | Всего часов | 378 |  |
|  | Итого | 924 |  |

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Перед прохождением практики учащимся выдаются задания для прохождения практики, дневники производственной практики. Перечень работ и количество часов заполняется мастером  всоответствии с детальной программой производственной практики. Перед началом практики учащимся необходимо  изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. С предприятиями заключаются договора о прохождении производственной практики. Учащийся приступает к работе только после издания приказа по хозяйству, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый учащийся ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ  и др. данные, указанные в дневнике.

  За каждым учащимся закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике. Перед началом работы он обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования —  получить наряд для выполнения учебных работ. Во время работы  учащийся должен использовать инструменты и приспособления по назначению и так, чтобы гарантировать безопасное  выполнение программы практики.

  Мастер производственного обучения контролирует учащихся по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневниках, оказывает учащимся помощь в ведении учёта выполненных работ, присутствует при выполнении учащимися своей группы квалификационных (пробных) работ, если они выполняются в хозяйстве. По окончании прохождения практики наставник пишет производственную характеристику на учащегося. После окончания практики учащиеся сдают дневники мастеру.  Наличие дневников необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

3.2. Характеристика рабочих мест

(на которых обучающиеся будут проходить практику):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование цехов, участков | Оборудование | Применяемые инструменты  (приспособления) |
| Овощной цех | картофелечистки МОК-125 или  МОК-250, МОК-400, овощерезательная машина МУ-1000 или универсальная овощерезка МРО-50-200, а также немеханическое оборудование: (производственные столы, столы для дочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей) | Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки овощей; для удаления глазков;терки для овощей; приспособления для протирания овощей; устройство УШ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея; холодильные шкафы для хранения очищенных овощей; бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки |
| Мясной цех | *—* производственные столы с выдвижными ящиками для инструментов (ножи, мусаты), разделочные доски, которые крепятся на столах с помощью штырей,рабочие столы; ванна; разрубочный стул; мясорубка, рыхлитель, фаршемешалка или универсальный привод типа 722-М;трап; опалочный шкаф;раковина; холодильный шкаф | нож-рубак или мясницкий топор, обвалочные ножи (большой и малый), разделочные доски,  лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки. За разделочной доской устанавливают циферблатные весы, лоток с готовыми полуфабрикатами. |
| Рыбный цех | -производственный стол со встроенный моечными ваннами.  Рабочие места оборудуются— РО-1 . Потрошеную и промытую рыбу загружают в передвижные ванны рыборазделочный конвейер, вдоль которого расположены рабочие места для потрошения и промывания рыбы, производственные столы, на которых размещают разделочные доски, циферблатные весы, тару для полуфабрикатов, универсальный привод, ванну с подогревом для ошпаривания рыбы мясорубку типа МИМ или устанавливают универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, фаршемешалкой и размолочной машиной). холодильные шкафы из механического оборудования используют мясорубку и фаршемешалку к универсальному приводу ПМ-1,1 или мясорубку с индивидуальным приводом типа МИМ. Около производственных столов помешают передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех. | ножи поварской тройки, скребки, разделочные доски, набор специй и настольные весы. |
| Горячий цех | В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования: (универсальный привод ПП, машина для приготовления картофельного пюре). Тепловое оборудование: плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; сковорода  электрическая СЭСМ-0,5;шкаф жарочный электрический; фритюрница ФЭСМ-20; плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; вставка к тепловому оборудованию; мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; стол производственный СП-1470; универсальный привод ПГ-0,6; стол для установки средств малой механизации; стол охлаждаемый СОЭСМ-2; печь шашлычная; стеллаж передвижной котел пищеварочный КПЭ-100; электрокипятильник КРНЭ-100Б; котел пищеварочный КПЭСМ-60; ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарнира; Холодильное оборудование: шкаф холодильный ШХ-0,4М; стойка раздаточная СГТЭСМ; | Из посуды в соусном отделении применяются:  -наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;  -котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; кастрюли емкостью 1,3, 2, 4, 5, 8 и 10  для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;  -сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно;  -противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;  -сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов;  -сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве;  -сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят табака и др.  Из инвентаря применяют: венчики, веселки, вилки;  - поварские (большие и малые); --грохот;  - лопатки для блинов, котлет, рыбы;  - приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпажки для жареных шашлыков. |
| Холодный цех | В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы: ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.  Кроме того, в цехе при большом ассортименте гастрономических изделий, бутербродов используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра); хлеборезка МРХ; ручной маслоделитель РДМ. Холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СО-ЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда. Для желированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. | В холодном цехе используются разнообразные инструменты:  - инвентарь, приспособленные ножи поварской тройки;  - ножи гастрономические (колбасный, для нарезка ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка);  - томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла;  -разделочные доски;  -ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд (рис. 22);  - формы для заливных блюд, желе, муссов; потки для заливных блюд; формы для холодных и сладких блюд;  -лопатка-нож для раскладывания длинных блюд; лопатка для раскладывания порционных блюд; вилки производственные для раскладывания блюд; приборы для раскладыван~~и~~я блюд: приборы салатные;прибор для консервированных фруктов; щипцы для раскладывания порционных блюд.  Формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира;   формы для заливных блюд; формы паштетные.  Карбовочный нож*;*хлебный нож;сырный нож*;*гастрономический нож;ручной маслоделитель; приспособление для украшений овощей;  портативная взбивалка. |
| Кондитерский цех | В цехе мучных изделий устанавливают: просеиватель муки ВЭ-350, тестомесильную машину ТММ-1М, ТММ-100М или менее производительную в зависимости от мощности цеха; электросковороды, жарочные шкафы; из механического оборудования — универсальный привод со сменными механизмами, мясорубку.  В цехах большой мощности применяют машину для приготовления блинов, аппараты для приготовления вареников, пельменей. Холодильное оборудование: (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2) | наконечники кондитерские с мешочком для украшения изделий кремом; венчик для взбивания; скалки для раскатки теста: скалка тестоделительная для нарезки теста на ленты определенной ширины, для нанесения узора; резцы дня теста; лопатки: для укладывания торта в коробки; для перекладывания пирожных с листов в лотки; веселка из твердых пород дерева кондитерских масс; ножи: зубчатые столового типа для обмазывания яичных боковых сторон торта; малый для выемки бисквита после вымечки из формы; |
| Раздаточная | Немеханизированные раздачи оснащены линиями прилавков самообслуживания (ЛПС и ЛС), линиями самообслуживания для реализации комплексных обедов (ЛРКО). Механизированные раздаточные предназначены для комплектации и отпуска комплексных обедов. Автоматизированные линии раздачи оснащены:  -автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавков для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, продажа для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов.  В помещении хлеборезки устанавливают два производственных стола, шкаф для хранения суточного запаса хлеба и стеллаж для лотков с нарезанным хлебом. На одном из столов размешают машину для нарезки хлеба МХР-200. | Мерные ложки для порционирования первых блюд емкостью 0,5 и 0,25 л, сметаны — 10, 20 и 30 г, соусов — 50, 75, 100 г, макаронных изделий, рассыпчатых и вязких каш, картофельного пюре —150, 200 г, а также мерные ложки для порционирования жиров. Для отпуска готовых блюд   используются лопатки, щипцы, вилки со сбрасывателем для сосисок, котлет и др. При отпуске сладких блюд и напитков используются разливательные ложки емкостью 0,2 л, лопатки и щипцы кондитерские, мерные ложки для сахара и др.  Рабочее место резчика хлеба обеспечивается весами для контроля за выходом порций хлеба, разделочными досками, при отсутствии машины — хлебными ножами, лотками, щипцами, вилками для хлеба, а также щетками для уборки столов. |
| Моечное отделение | В помещении моечной устанавливают подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями — для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ее ополаскивания. | Для очистки посуды от остатков пищи используют деревянные лопатки, металлические щетки, скребки. Моют посуду травяными щетками, применяя моющие средства |

*3.3. Информационное обеспечение обучения:*

Основные источники:

1. Федеральный закон об образовании
2. ФГОС по профессии повар, кондитер.
3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Ростов-на-Дону, «Феникс», 2011 г.
4. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2013 г.
5. Богданова М.А. и др. «Оборудование предприятий общественного питания». - М.: Экономика, 2011.
6. Бyтейкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественною питания». - М.: Экономика, 2011.
7. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - 2-е стер, Изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
8. Беляев М.И. «Оборудование предприятий общественного питания», изд. Экономика, 2013 г.
9. Кирпичников В.П. «Справочник механика общественного питания», изд. Экономика, 2011 г.
10. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария, повар, кондитер», М3Д. - М.: Издательский центр «Академия, 2011г.
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М.: Издательский центр «Академия», 2011 г.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – 2011г.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Ресторанные ведомости» 2012.
2. Электронные учебники.
3. Мультимедийные презентации уроков. СD, DVD- диски.
4. Учебно-методические пособия по профессиональному обучению.
5. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2012г.
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
7. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.
8. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

Электронные ресурсы.

1. [**http://www.bestlibrary.ru**](http://www.bestlibrary.ru/)On–line библиотека
2. [**http://www.vavilon.ru/**](http://www.vavilon.ru/)Государственная публичная научно–техническая библиотека России