

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Тольяттинский политехнический колледж»
(ГБПОУ СО «ТПК»)

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от 26 мая 2023 г. № ОД-176-1-01

ПРОГРАММА

Производственных и учебной практик

**общепрофессионального цикла
программы подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело**

Тольятти, 2023 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании рабочей группы ОП
Протокол № ____ от «___» _____ 20__ г.

_____ **М.В. Романова**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом от от 26 мая 2023 г. № ОД-176-1-01, требованиями рынка труда (ПС, квалификационными запросами предприятий/организаций, РЧ/НЧ, ДЭ).

Организация-разработчик: ГБПОУ СО «ТПК».

Разработчик:
Романова М.В. – преподаватель

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:
техническая преподаватель, ГБПОУ СО «ТПК М.В. Романова
(должность, организация)

Внешняя экспертиза:
содержательная _____ И.О.Фамилия
(должность, организация)

СОДЕРЖАНИЕ

I ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
II ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ.....	8
III УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ.....	49
IV МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ПРАКТИКИ.....	53
V ЛИТЕРАТУРА, СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ.....	54

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения квалификации: технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по профессии 16675 «Повар».

2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений и опыта деятельности в рамках профессионального модуля ОПОП СПО.

Цели и задачи производственной практики:

формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам учебной и производственной практик:

В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

№ п/п	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 1.4 Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1 Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4 Организовывать и проводить

		приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
6	Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
7	Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	ПК 7.1 Производить подготовку сырья для приготовления блюд и гарниров ПК 7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий; яиц и творога; простые мучные блюда из теста с фаршем; готовить бульоны и отвары; простые супы; приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков

4. Формы контроля:

Учебная практика - дифференцированный зачет, при условии положительного аттестационного листа руководителя практики от образовательной организации на уровне освоения профессиональных компетенций, полноты и своевременного представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Производственная практика - дифференцированный зачет, при условии положительного аттестационного листа руководителя практики от организации на уровне освоения профессиональных компетенций, наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики, полноты и своевременного представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» 72 часа.

6. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 936 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 72 часов;

в рамках освоения ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 108 часов;

в рамках освоения ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - 180 часов;

в рамках освоения ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 72 часа;

в рамках освоения ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 72 часа;

в рамках освоения ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения 72 часа;

в рамках освоения ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» 360 часов.

II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 1.4	Организовывать подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3 Содержание производственной практики

Код ПК	Наименование компетенции	Работа, обеспечивающая развитие компетенции	Объем часов	Уровень освоения	Показатели выполнения работы
1	2	3	4	5	6
1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Деление мясных туш на сорта и категории. Требования к качеству сырья. Методы обработки и подготовки сырья для приготовления блюд.	6	2	Делит мясные туши на сорта и категории в соответствии с требованием Сборника рецептур. Соблюдает правила техники безопасности
		Безопасное использование технологического оборудования при обработке сырья. Минимизация отходов при обработке сырья.	4	2	Использует безопасно технологическое оборудование в соответствии с его назначением. Отходы при обработке сырья соответствуют требованиям Сборника рецептур
		Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины :крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, из рубленой и котлетной массы.	8	2,3	Приготавливает полуфабрикаты из мяса в ассортименте в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Изучение требований к качеству полуфабрикатов, сроков и условий безопасного хранения полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов	4	2	Соблюдает требования СанПиН, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической карты процесса

1	2	3	4	5	6
1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Изучение ассортимента поступающего сырья. Проверка наличия сертификатов соответствия на сырье. Ознакомление с оборудованием, инвентарем цеха, организацией труда.	2	2	Знаком с ассортиментом поступающего сырья в соответствии с производственной программой предприятия, требованиями СанПиН к сырью. Знаком с оборудованием и инвентарем цеха в соответствии с нормами оснащения производственных помещений
		Безопасное использование технологического оборудования при обработки сырья. Минимизация отходов при обработке сырья.	2	2,3	Использует безопасно технологическое оборудование в соответствии с его назначением. Отходы при обработке сырья соответствуют требованиям Сборника рецептур
		Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов массового спроса.	8	2,3	Обрабатывает рыбу, приготавливает полуфабрикатов массового спроса в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление из рыбы полуфабрикатов повышенной сложности: для варки и припускания целиком, для жарки во фритюре и на открытом огне (рыба в тесте жареная, рыба восьмеркой, рыба грилье, рыба на вертеле, зразы донские и т.п.). Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим показателям.	8	2,3	Приготавливает полуфабрикаты из мяса в ассортименте в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия

1	2	3	4	5	6
1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Изучение ассортимента поступающего сырья, порядка приема и отпуска сырья со склада. Изучение методов определения качества сырья.	2	2,3	Знаком с ассортиментом поступающего сырья в соответствии с производственной программой предприятия, требованиями СанПиН к сырью. Знаком с методами определения качества сырья
		Механическая кулинарная обработка птицы. Изучение способов минимизации отходов при обработке сырья.	4	2,3	Соблюдает технологический процесс механической кулинарной обработки птицы в соответствии с требованиями Сборника рецептур. Отходы при обработке сырья соответствуют требованиям Сборника рецептур.
		Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы: целыми тушками, из филе, мелкокусковых.	6	2,3	Соблюдает технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и технологической картой.
		Изучение основных критериев качества, норм выхода полуфабрикатов, режима хранения.	2	2,3	Соблюдает требования СанПиН. Отходы при обработке сырья соответствуют требованиям Сборника рецептур.

1	2	3	4	5	6
1.4	Организовывать подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Изучение ассортимента поступающего сырья. Проверка наличия сертификатов соответствия на сырье. Ознакомление с оборудованием, инвентарем цеха, организацией труда.	2	2	Знаком с ассортиментом поступающего сырья в соответствии с производственной программой предприятия, требованиями СанПиН к сырью. Знаком с оборудованием и инвентарем цеха в соответствии с нормами оснащения производственных помещений
		Обработка различных видов овощей, нарезка простыми формами.	2	3	Соблюдает требования СанПиН. Отходы при обработке сырья соответствуют требованиям Сборника рецептур.
		Сложная фигурная нарезка овощей для холодных блюд, гарнировки порционных и банкетных блюд. Подготовка овощей для фарширования. Приготавливает полуфабрикаты из фаршированных овощей.	4	3	Соблюдает технологический процесс нарезки овощей в соответствии с требованиями Сборника рецептур и технологической картой.
		Изучение основных критериев качества, норм выхода полуфабрикатов, режима хранения.	2	3	Соблюдает требования СанПиН. Отходы при обработке сырья соответствуют требованиям Сборника рецептур.
Дифференцированный зачет			6		
Итого			72		

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 2.4	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей и грибов

Код ПК	Наименование компетенции	Работа, обеспечивающая развитие компетенции	Объем часов	Уровень освоения	Показатели выполнения работы
1	2	3	4	5	6
2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Изучение классификации и ассортимента холодных закусок и бутербродов. Подготовка ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	6	2,3	Подготовка ингредиентов в соответствии с требованием Сборника рецептур. Соблюдает правила техники безопасности
		Безопасное использование технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении и отпуске.	6	2,3	Использует безопасное технологическое оборудование в соответствии с его назначением. Использует взаимозаменяемость сырья в соответствии с требованиями Сборника рецептур
		Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	18	2,3	Приготавливает канапе, легкие и сложные холодные закуски в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Изучение требований к качеству холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы. Изучение методов контроля качества вырабатываемой продукции на всех этапах технологического процесса. Изучение температурного и санитарного режима хранения и реализации.	6	2,3	Соблюдает требования СанПиН, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической карты процесса

1	2	3	4	5	6
2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических товаров. Изучение требований к качеству используемого сырья, дополнительных компонентов для приготовления блюд. Изучение требований к технологическому оборудованию и инвентарю используемого при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы	6	2,3	Приготавливает холодные блюда и закуски из рыбы и рыбных гастрономических товаров в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Использует безопасно технологическое оборудование в соответствии с его назначением.
		Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. Изучение вариантов оформления и подачи.	6	2,3	Приготавливает холодные блюда и закуски из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия.
		Приготовление холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение соотношения продуктов и компонентов при приготовлении блюд. Изучение рекомендуемых гарниров, соусов и варианты оформления и подачи, сочетание украшений с основными компонентами блюд	12	2,3	Приготавливает холодные блюда и закуски из сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия.

1	2	3	4	5	6
2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей и грибов	Приготовление салатов. Изучение правил приготовления, оформления, отпуска и способов сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов. Изучение требований к качеству, режимы хранения и реализации.	12	2,3	Приготавливает салаты в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия.
		Приготовление винегретов. Изучение правил приготовления, оформления, отпуска и способов сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении винегретов. Изучение требований к качеству, режимы хранения и реализации.	6	2,3	Приготавливает винегреты в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия.
		Приготовление закусок из овощей. Изучение правил приготовления, оформления, отпуска и способов сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении закусок из овощей. Изучение требований к качеству, режимы хранения и реализации.	6	2,3	Приготавливает закуски из овощей в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия.

1	2	3	4	5	6
2.4	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Изучения ассортимента соусов. Изучение требований к качеству сырья используемого для приготовления соусов.	6	2,3	Знаком с ассортиментом соусов в соответствии с производственной программой предприятия, требованиями СанПиН. Знаком с методами определения качества сырья
		Приготовление холодных соусов. Изучение оборудования, инвентаря используемого при приготовлении соусов. Определение органолептических показателей готовности соусов. Изучение соусных композиции. Изучение способов оформления порционных банкетных блюд при помощи соусов.	6	2,3	Соблюдает технологический процесс приготовления в соответствии с требованиями Сборника рецептур.
		Изучение требований к качеству холодных соусов, температурного и санитарного режимов хранения и реализации. Изучение методов контроля качества вырабатываемой продукции на всех этапах технологического процесса.	6	2,3	Соблюдает требования СанПиН.
	Дифференцированный зачет		6		
	Итого		108		

ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Код ПК	Наименование компетенции	Работа, обеспечивающая развитие компетенции	Объем часов	Уровень освоения	Показатели выполнения работы
1	2	3	4	5	6
3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Изучение ассортимента супов, способов подачи. Подбор продуктов и ингредиентов, используемых при приготовлении супов. Оценка качества сырья. Приготовление бульонов для супов.	2	2,3	Знаком с ассортиментом супов в соответствии с производственной программой предприятия, требованиями СанПиН к сырью. Знаком с методами определения качества сырья. Подготовка ингредиентов в соответствии с требованием Сборника рецептур. Соблюдает правила техники безопасности
		Приготовление щей, борщей. Изучение требований к качеству, безопасных режимов хранения и реализации	6	2,3	Приготавливает щи, борщи в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление рассольников, солянок. Изучение требований к качеству, безопасных режимов хранения и реализации	6	2,3	Приготавливает рассольники, солянки в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия

1	2	3	4	5	6
		Приготовление супов-пюре, супов-кремов. Изучение требований к качеству, безопасных режимов хранения и реализации. Приготовление гарниров к прозрачным супам.	6	2,3	Приготавливает супы-пюре, супы-кремы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовления национальных супов.	6	2,3	Приготавливает национальные супы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Изучение видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении супов. Изучение методов безопасного хранения готовой кулинарной продукции	2	2,3	Использует безопасное технологическое оборудование в соответствии с его назначением. Использует взаимозаменяемость сырья в соответствии с требованиями Сборника рецептур. Соблюдает требования СанПиН, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической карты процесса

1	2	3	4	5	6
3. 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Изучение ассортимента горячих соусов. Изучение организации работы соусной линии. Подбор продуктов, входящих в состав горячих соусов.	2	2,3	Знаком с ассортиментом соусов в соответствии с производственной программой предприятия, требованиями СанПиН к сырью. Знаком с методами определения качества сырья Подготовка ингредиентов в соответствии с требованием Сборника рецептур. Соблюдает правила техники безопасности
		Приготовление красного основного соуса и его производных.	4	2,3	Приготавливает красный основной соус и его производные в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Использует безопасно технологическое оборудование в соответствии с его назначением.

1	2	3	4	5	6
		Приготовление белого основного соуса и его производных на мясном и рыбном бульонах.	4	2,3	Приготавливает соус белый и его производные в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия.
		Приготовление грибного, сметанного, молочного соусов и их производных.	4	2,3	Приготавливает соусы грибные, сметанные, молочные в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия.
		Изучение видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении соусов. Изучение методов безопасного хранения готовой кулинарной продукции	2	2,3	Соблюдает требования СанПиН. Использует безопасно технологическое оборудование в соответствии с его назначением.
3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Изучение ассортимента блюд из овощей, грибов. Изучение кулинарного использования овощей, грибов, взаимозаменяемости овощей при приготовлении блюд	2	2,3	Знаком с ассортиментом блюд из овощей и грибов в соответствии с производственной программой предприятия, требованиями СанПиН к сырью. Знаком с методами определения качества сырья
1	2	3	4	5	6

		<p>Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Изучение правил порционирования, оформления и подачи блюд.</p>	4	2,3	<p>Приготавливает блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Знаком с правилами порционирования, оформления и подачи блюд</p>
		<p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Изучение правил оформления и подачи, рекомендуемые соусы</p>	4	2,3	<p>Приготавливает блюда и гарниры из жареных овощей в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Знаком с правилами порционирования, оформления и подачи блюд</p>

1	2	3	4	5	6
		Приготовление блюд из тушеных, фаршированных, запеченных овощей. Изучение правил оформления и подачи, рекомендуемые соусы	4	2,3	Приготавливает блюда из тушеных, фаршированных, запеченных овощей в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Знаком с правилами порционирования, оформления и подачи блюд.
		Изучение требований к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов. Изучение режимов хранения и реализации.	2	2,3	Соблюдает требования СанПиН.
		Приготовление блюд из сыра. Изучение правил оформления и подачи.	6	2,3	Приготавливает блюда из сыра в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Знаком с правилами порционирования, оформления и подачи блюд.

1	2	3	4	5	6
		<p>Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Изучение правил порционирования, оформления и подачи блюд.</p>	4	2,3	<p>Приготавливает блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Знаком с правилами порционирования, оформления и подачи блюд</p>
		<p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Изучение правил оформления и подачи, рекомендуемые соусы</p>	4	2,3	<p>Приготавливает блюда и гарниры из жареных овощей в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Знаком с правилами порционирования, оформления и подачи блюд</p>

1	2	3	4	5	6
		Приготовление блюд из тушеных, фаршированных, запеченных овощей. Изучение правил оформления и подачи, рекомендуемые соусы	4	2,3	Приготавливает блюда из тушеных, фаршированных, запеченных овощей в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Знаком с правилами порционирования, оформления и подачи блюд.
		Изучение требований к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов. Изучение режимов хранения и реализации.	2	2,3	Соблюдает требования СанПиН.
		Приготовление блюд из сыра. Изучение правил оформления и подачи.	6	2,3	Приготавливает блюда из сыра в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Знаком с правилами порционирования, оформления и подачи блюд.

1	2	3	4	5	6
		<p>Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Изучение правил порционирования, оформления и подачи блюд.</p>	4	2,3	<p>Приготавливает блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Знаком с правилами порционирования, оформления и подачи блюд</p>
		<p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Изучение правил оформления и подачи, рекомендуемые соусы</p>	4	2,3	<p>Приготавливает блюда и гарниры из жареных овощей в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Знаком с правилами порционирования, оформления и подачи блюд</p>

1	2	3	4	5	6
		Приготовление блюд из тушеных, фаршированных, запеченных овощей. Изучение правил оформления и подачи, рекомендуемые соусы	4	2,3	Приготавливает блюда из тушеных, фаршированных, запеченных овощей в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия.
		Изучение требований к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов. Изучение режимов хранения и реализации.	2	2,3	Соблюдает требования СанПиН.
		Приготовление блюд из сыра. Изучение правил оформления и подачи.	6	2,3	Приготавливает блюда из сыра в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия. Знаком с правилами порционирования, оформления и подачи блюд.

1	2	3	4	5	6
3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Изучение ассортимента гарниров и соусов, используемых при отпуске отварной и припущенной рыбы. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации	6	2,3	Приготавливает блюда из отварной и припущенной рыбы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление блюд из жареной рыбы. Изучение правил жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из жареной рыбы. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.	6	2,3	Приготавливает блюда из жареной рыбы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление блюд из запечённой рыбы. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из запечённой рыбы. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации	6	2,3	Приготавливает блюда из запечённой рыбы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление блюд из тушеной рыбы. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из тушеной рыбы. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации	6	2,3	Приготавливает блюда из тушеной рыбы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия

1	2	3	4	5	6
		<p>Приготовление блюд из котлетной массы рыбы. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из котлетной массы рыбы. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.</p>	6	2,3	<p>Приготавливает блюда из котлетной массы рыбы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия</p>
		<p>Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.</p>	6	2,3	<p>Приготавливает блюда из нерыбного водного сырья в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия</p>
		<p>Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации</p>	6	2,3	<p>Приготавливает блюда из отварного и припущенного мяса в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия</p>

1	2	3	4	5	6
		Приготовление блюд из жареного мяса крупными, порционными натуральными кусками. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из жареного мяса крупными, порционными натуральными кусками. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации	6	2,3	Приготавливает блюда из жареного мяса в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление блюд из жареного мяса порционными панированными, мелкими кусками. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из жареного мяса порционными панированными, мелкими кусками. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации	6	2,3	Приготавливает блюда из жареного мяса в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление блюд из жареных субпродуктов Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из жареных субпродуктов. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации	6	2,3	Приготавливает блюда из жареных субпродуктов в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия

1	2	3	4	5	6
		Приготовление блюд из тушеного мяса. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из тушеного мяса. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.	6	2,3	Приготавливает блюда из тушеного мяса в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление блюд из тушеных субпродуктов. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из тушеных субпродуктов. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.	6	2,3	Приготавливает блюда из тушеных субпродуктов в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление блюд из запеченного мяса. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из запеченного мяса. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.	6	2,3	Приготавливает блюда из запеченного мяса в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление блюд из рубленого мяса. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из рубленого мяса. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.	6	2,3	Приготавливает блюда из рубленого мяса в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия

1	2	3	4	5	6
		Приготовление национальных блюд из мяса. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.	4	2,3	Приготавливает национальные блюда из мяса в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление блюд из отварной птицы. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из отварной птицы. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.	6	2,3	Приготавливает блюда из отварной птицы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление блюд из жареной птицы. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из жареной птицы. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.	4	2,3	Приготавливает блюд из жареной птицы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление блюд из филе птицы. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из филе птицы. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.	6	2,3	Приготавливает блюда из филе птицы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия

1	2	3	4	5	6
		Приготовление блюд из тушеной птицы. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из тушеной птицы. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.	6	2,3	Приготавливает блюда из тушеной птицы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление блюд из рубленой птицы. Изучение ассортимента гарниров и соусов к блюдам из рубленой птицы. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации.	4	2,3	Приготавливает блюда из рубленой птицы в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
Дифференцированный зачет			6		
Итого			180		

**ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

Код ПК	Наименование компетенции	Работа, обеспечивающая развитие компетенции	Объем часов	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6
4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Изучение ассортимента хлебобулочных изделий. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации	6	2	Приготавливает сдобные хлебобулочные изделия в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Приготовление праздничного хлеба. Изучение ассортимента праздничного хлеба. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации	6	2	Приготавливает праздничный хлеб в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия
		Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	2,3	Соответствие требований Сборнику рецептур, технологической документации
4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации. Составление технологической документации на готовую продукцию на предприятии места практики	6	2,3	Соответствие документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией требованиям ГОСТа Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства

1	2	3	4	5	6
		<p>Приготовление сложных мучных кондитерских изделий . Изучение ассортимента приготовление сложных мучных кондитерских изделий на предприятии места практики. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации</p>	6	2	<p>Приготавливает сложные мучные кондитерские изделия в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства</p>
		<p>Приготовление праздничных тортов. Изучение ассортимента праздничных тортов на предприятии места практики. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации</p>	6	2	<p>Приготавливает праздничных тортов в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства</p>
4.3	<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Изучение ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий . Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации. Составление технологической документации на готовую продукцию на предприятии места практики</p>	6	2,3	<p>Соответствие документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией требованиям ГОСТа Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства</p>

1	2	3	4	5	6
		Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Изучение ассортимента приготовление мелкоштучных кондитерских изделий на предприятии места практики. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации	12	2	Приготавливает мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства
4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Изучение ассортимента отделочных полуфабрикатов . Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации. Составление технологической документации на готовую продукцию на предприятии места практики	6	2,3	Соответствие документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией требованиям ГОСТа Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства
		Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Изучение ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов на предприятии места практики. Изучение требований к качеству, режимов хранения и реализации	6	2,3	Приготавливает сложные отделочные полуфабрикаты в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства
Дифференцированный зачет			6		
Итого			72		

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Код ПК	Наименование компетенции	Работа, обеспечивающая развитие компетенции	Объем часов	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6
5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p>Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов органолептическим способом.</p> <p>Определение и контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды и подбор технологического оборудования для приготовления десертов и безопасного использования.</p>	6	2,3	<p>Соответствие качества сырья требованиям ГОСТ</p> <p>Соответствие подборанного инвентаря, оборудования, посуды требованиям безопасности</p> <p>Соответствие условий хранения требованиям СанПиН</p>
		<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.</p> <p>Покрытие дна и боковой поверхности форм карамелью.</p> <p>Карамелизация фруктов.</p> <p>Фламбирание готовых десертов, фруктов, ягод. Взбивание смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов.</p>	24	2,3	<p>Соответствие качества сырья требованиям ГОСТ</p> <p>Приготовление в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия</p> <p>Соответствие условий хранения и реализации требованиям СанПиН</p>
1	2	3	4	5	6

		Приготовление холодных десертов: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле, парфе, щербеты, граните, пай с меренгами, пайс фруктами, сырно-творожных десертов, десертов с использованием тестовых заготовок.	12	2,3	Соответствие качества сырья требованиям ГОСТ Приготовление в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия Соответствие условий хранения и реализации требованиям СанПиН
5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Организация рабочего места для приготовления десертов. Приготовление и оформление сложных горячих десертов: суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю.	18	2,3	Соответствие организации рабочего места требованиям СанПиН Соответствие качества сырья требованиям ГОСТ Приготовление в соответствии с требованиями Сборника рецептур и производственной программой предприятия Соответствие условий хранения и реализации требованиям СанПиН
		Составление технико-технологических карт на новые десерты. Установление и контроль за безопасным приготовлением, хранением и подачей холодных и горячих десертов.	6	3	Соответствие разработанной документации требованиям ГОСТ Соответствие условий хранения и реализации требованиям СанПиН
Дифференцированный зачет			6		
Итого			72		

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Код ПК	Наименование компетенции	Работа, обеспечивающая развитие компетенции	Объем часов	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6
6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	Составление меню (перечня ассортимента продукции) для предприятия места практики - изучение ассортимента полуфабрикатов, готовой продукции; - расчет выхода продукции в ассортименте;	12	2	Соответствие разработанного меню типу, классу и специализации предприятия; - соответствие разработанного меню правилам расположения закусок и блюд
		Изучение порядка расчета экономических показателей структурного подразделения предприятия места практики за месяц (товарооборот и наценка, труд и заработная плата)	10	2	Таблица расчета экономических показателей структурного подразделения организации соответствует методическим указаниям
6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Изучение правил составления графиков выхода на работу членов бригады места практики	2	2	Соответствие характеристики графиков выхода на работу членов бригады требованиям методических указаний
		Изучение распределения производственных заданий между членами бригады структурного подразделения места практики	6	2	Соответствие характеристики процесса распределения заданий членов бригады требованиям методических указаний

6.3	Организовывать работу трудового коллектива	Изучение правил составления должностных инструкций для технолога предприятия места практики	2	2	Соответствие характеристики должностной инструкции требованиям методических указаний
		Изучение организации работы структурного подразделения места практики	12	2	Соответствие характеристики работы структурного подразделения требованиям методических указаний
		Изучение нормативно-технологической документации структурного подразделения места практики	2	2	Таблица содержит наименование нормативно-технологической документации,
		Составление технологической карты кулинарного изделия (блюда)	2	2	Соответствие разработанной технологической карты требования методических указаний
6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Изучение порядка проведения контроля качества продукции на предприятии места практики	6	2,3	Соответствие характеристики порядка проведения контроля качества продукции требованиям методических указаний
		Изучение правил заполнения бланков табеля учета рабочего времени работников предприятия места практики	6	2,3	Соответствие характеристики учета рабочего времени работников требованиям методических указаний
6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Составление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией на предприятии места практики	10	2,3	Соответствие документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией требованиям ГОСТа - оформление документации о результатах контроля качества продукции производства
Дифференцированный зачет			2		
Итого			72		

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 7.1	Производить подготовку сырья для приготовления блюд и гарниров
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий; яиц и творога; простые мучные блюда из теста с фаршем; готовить бульоны и отвары; простые супы; приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков
ПК 7.3	Выполнять приготовление горячих блюд из рыбы, домашней птицы с элементами WorldSkills

Код ПК	Наименование компетенции	Работа, обеспечивающая развитие компетенции	Объем часов	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6
7.1	Производить подготовку сырья для приготовления блюд и гарниров	1 Обработка овощей, грибов	18	2	-обрабатывает овощи, грибы в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
		2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	36	2	- обрабатывает рыбу и нерыбное водное сырье в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
		3 Обработка мяса, птицы, дичи, кролика	84	2	-обрабатывает мясо, птицу, дичь, кролика в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности

7.2	<p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий; яиц и творога; простые мучные блюда из теста с фаршем; готовить бульоны и отвары; простые супы; приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков.</p>	1 Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	30	2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
		2 Приготовление блюд из яиц и творога	10	2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
		3 Приготовление простых мучных кулинарных изделий с фаршем	20	2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
		4 Приготовление бульонов, отваров и супов	40	2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; -соблюдает правила техники безопасности

		5 Приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	76	2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
		6 Приготовление холодных блюд (закусок), сладких блюд и напитков	20	2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; -соблюдает правила техники безопасности
7.3	Выполнять приготовление горячих блюд из рыбы, домашней птицы с элементами WorldSkills	Обработка мяса птицы и рыбы	20	2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
Дифференцированный зачет			6		
Итого			360		

III. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 7.1	Производить подготовку сырья для приготовления блюд и гарниров
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий; яиц и творога; простые мучные блюда из теста с фаршем; готовить бульоны и отвары; простые супы; приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков

2 Содержание учебной практики

Код ПК	Наименование компетенции	Работа, обеспечивающая развитие компетенции	Объем часов	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6
7.1	Производить подготовку сырья для приготовления блюд и гарниров	1 Обработка овощей, грибов	4	1,2	-обрабатывает овощи, грибы в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
		2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	6	1,2	- обрабатывает рыбу и нерыбное водное сырье в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
		3 Обработка мяса, птицы, дичи, кролика	8	1,2	-обрабатывает мясо, птицу, дичь, кролика в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности

1	2	3	4	5	6
7.2	<p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий; яиц и творога; простые мучные блюда из теста с фаршем; готовить бульоны и отвары; простые супы; приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков.</p>	1 Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	10	1,2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
		2 Приготовление блюд из яиц и творога	8	1,2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
		3 Приготовление простых мучных кулинарных изделий с фаршем	8	1,2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
		4 Приготовление бульонов, отваров и супов	6	1,2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; -соблюдает правила техники безопасности
		5 Приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	10	1,2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных

					изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
		6 Приготовление холодных блюд (закусок), сладких блюд и напитков	6	1,2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; -соблюдает правила техники безопасности
7.3	Выполнять приготовление горячих блюд из рыбы, домашней птицы с элементами WorldSkills	Обработка мяса птицы и рыбы	2	1,2	-приготавливает блюда в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой процесса; - соблюдает правила техники безопасности
Дифференцированный зачет			4		
Итого			72		

IV. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ¹ ПРАКТИК

Реализация программы учебной практики осуществляется в ТПТ и предполагает наличие специального оборудования в учебной лаборатории

- производственные столы;
- ванны моечные;
- раковина для мытья рук;
- электросушилки;
- плита электрическая;
- пароварка;
- механическое оборудование (мясорубка, блендер, овощерезка.);
- фритюрница;
- весы бытовые;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- столовые приборы;
- сырье, продукты

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Программа производственных практик реализуется в организациях различных организационно – правовых форм, удовлетворяющих требованиям:

- предприятие должно иметь цеховую структуру производства, или бригадное деление работников производства;
 - в предприятии должны составлять график выхода на работу, табель учета рабочего времени, должностные инструкции для работников, технологические карты;
 - вести документацию по учету сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
 - проводить контроль качества продукции.
-

V. Литература, средства обучения

Основная литература

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);
4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987»;
5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 2010 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 2010 г.;
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 2010 г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 400с.
15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2010-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 484 с.

17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2011.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2011.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2014. - 170 с.
20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2010. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2011.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости».

Ресурсы Интернет сайтов:

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

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

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

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