

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

учреждение

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ
С.В.Лицевич
«24 августа» 2014г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИИ 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР**

ОНЕГА 2014

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Положения о учебной практике и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, (Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013г. №291), Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260807.02 Повар, кондитер, САН - эпидемиологических правил и нормативов 2.43 1186-03 в части санитарно-эпидемиологических требований и организации учебно-производственного процесса в производстве, Положения о техническом контроле, Положения о промежуточной аттестации.

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»
Разработчики:

Ожегова Альбина Николаевна – преподаватель спец. дисциплин
Хошева Татьяна Акиндиновна – мастер производ. обучения.
Мартюшева Ирина Викторовна - мастер производ. обучения.

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии.....

(Протокол № 1 от 15. 06 2014 г.)

Председатель комиссии _____ / _____ /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Цели и задачи учебной практики	6
1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики	11
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
2.1. Тематический план учебной практики	14
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17
3.1. Содержание учебной практики	17
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	20
4.2. Общие требования к организации образовательного процесса	22
4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23

1. Паспорт программы учебной практики

Область применения программы

Программа **учебной практики** – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии **260807.01. Повар, кондитер** относящейся к укрупненной группе профессий **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**, по направлению подготовки **260800 Технология продукции и организация общественного питания** в части:

Освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 и теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

3. Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

4. Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

Программа **учебной практики** может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям ОК: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»

Уровень образования: основное общее образование, среднее (полное) общее, профессиональное образование. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы **учебной практики** должен:

При приготовлении блюд из овощей и грибов

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- 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;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

При приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

При приготовлении супов и соусов

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

При приготовлении блюд из рыбы

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении блюд из мяса и домашней птицы**иметь практический опыт:**

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении холодных блюд и закусок**иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

При приготовлении сладких блюд и напитков

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен **уметь**:

Приготовление блюд из овощей и грибов	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов; подготовку пряностей и приправ; готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Производить подготовку продуктов для приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять каши и гарниры, блюда из бобовых и кукурузы; готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий; готовить и оформлять простые блюда из яиц, творога, мучные блюда из теста с фаршем.
Приготовление супов и соусов	Готовить бульоны и отвары, готовить простые супы, а также компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты; готовить простые и холодные горячие соусы.
Приготовление блюд из рыбы	Производить обработку рыбы, приготовление, подготовку полуфабрикатов из рыбы; готовить и оформлять простые блюда из рыбы
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Производить подготовку, обработку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, их обработку и приготовление; готовить и оформлять блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
Приготовление холодных блюд и закусок.	Готовить бутерброды и гастроном. продукты порциями; готовить и оформлять салаты, холодные закуски, холодные блюда.
Приготовление сладких блюд и напитков	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия, хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки; готовить и использовать простые обделочные полуфабрикаты; готовить и оформлять отечественные классические торты, пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные .

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего - 378 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 36 часов

В рамках освоения ПМ 02. - 42 часа

В рамках освоения ПМ 03. - 30 часов

В рамках освоения ПМ 04. – 60 часов

В рамках освоения ПМ 05. – 60 часов

В рамках освоения ПМ 06. – 42 часа

В рамках освоения ПМ 07. – 30 часов

В рамках освоения ПМ 08. – 78 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; Приготовление супов и соусов; Приготовление блюд из рыбы, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; Приготовление и оформление холодных блюд и закусок; Приготовление сладких блюд и напитков; Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения по профессии
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические 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.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические изделия; торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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, необходимый 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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.1. Тематический план учебной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов учебной практики по ПМ	Виды работ	Наименования видов работ учебной практики	Количество часов учебной практики по видам работ
1	2	3		4	5
ПК 1.1 – 1.2.	ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.	36		Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов.	10
				Обрабатывать, нарезать и готовить блюда из овощей и грибов различными методами. Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.	26
ПК 2.1 – 2.5.	ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	42		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. Подготовить сырье для приготовления блюд и гарниров.	6
				Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.	36
ПК 3.1 – 3.4.	ПМ 03. Приготовление супов и соусов.	30		Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным	18

				супам. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов. Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов. Оценивать качество готовых супов.					12
				Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов. Использовать различные технологии приготовления и оформления основных простых горячих и холодных соусов. Оценивать качество готовых соусов. Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.					
ПК 4.1 - 4.3.	ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы.	60		Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы. Использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.					6
				Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Оценивать качество готовых блюд.					18
				Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Выбирать производственный инвентарь и оборудование					36
ПК 5.1 – 5.4.	ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	60		Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Выбирать производственный инвентарь и оборудование					6
				Выбирать производственный инвентарь и оборудование					12

				для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.	
				Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса. Оценивать качество готовых блюд из мяса.	24
				Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы. Оценивать качество готовых блюд из домашней птицы.	12
				Дифференцированный зачет.	6
ПК 6.1 – 6.4.	ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	42		Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок	6
				Использовать различные технологии приготовления и оформления салатов, оценивать их качество и выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	12
				Использовать различные технологии приготовления и оформления простых холодных закусок, оценивать их качество и выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	8
				Использовать различные технологии приготовления и оформления простых холодных блюд, оценивать их качество и выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	12
				Дифференцированный зачет.	4
ПК 7.1-7.3.	ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.	30		Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд.	18

				Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд. Оценивать качество готовых сладких блюд.	
				<p>Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым горячим и холодным напиткам. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых горячих и холодных напитков.</p> <p>Использовать различные технологии приготовления и оформления простых горячих напитков. Оценивать качество горячих напитков.</p>	6
				Использовать различные технологии приготовления и оформления простых холодных напитков. Оценивать качество простых холодных напитков.	6
ПК 8.1-8.6.	ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	78		<p>Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба, оценивать их качество.</p> <p>Использовать различные технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий,</p>	12

			оценивать их качество.		
			Использовать различные технологии приготовления и оформления печеня, пряников, коврижек, оценивать их качество.	12	
			Использовать различные технологии приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов, оценивать их качество.	12	
			Использовать различные технологии приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, оценивать их качество.	18	
			Использовать различные технологии приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, оценивать их качество.	6	
			Дифференцированный зачет	6	
ВСЕГО часов			378		

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание учебной практики

Наименование профессиональных модулей и виды работ учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения	
			3	4
ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.	2	36		
Виды работ:				
1. Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	Содержание			
1 Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	1 Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	4		2
2 Обработать различными методами овощи и грибы. Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов. Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы	2 Обработать различными методами овощи и грибы. Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов. Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы	6		2
2. Обрабатывать, нарезать и готовить блюда из овощей и грибов различными методами.	1 Приготовление и оформление блюд и гарниров из варёных и припущенных овощей.	6		2
Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.	2 Приготовление и оформление блюд и гарниров из жареных овощей.	6		2
	3 Приготовление и оформление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.	8		2
	4 Приготовление и оформление блюд из грибов.	6		2
ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		42		
1. 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.	1 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.	6		2
Подготовить сырье для приготовления блюд и гарниров				

2. Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.	1	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса.	6	2
	2	Приготовление и оформление блюд из бобовых и кукурузы.	6	2
	3	Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий.	6	2
	4	Приготовление и оформление простых блюд из яиц.	6	2
	5	Приготовление и оформление холодных и горячих блюд их творога.	6	2
	6	Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем (вареники, пельмени)	6	2
ПМ 03. Приготовление супов и соусов.			30	
1. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов. Приготовление и оформление бульонов и отваров, оценка их качества.	1	Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов. Приготовление заправок супов, солянок, оценка качества супов.	4	2
	2	Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов. Приготовление и оформление заправок супов, солянок, оценка качества супов.	6	2
	3	Приготовление и оформление картофельных супов и супов с крупой, оценка их качества.	4	2
	4	Приготовление и оформление молочных супов и супов-пюре, оценка их качества.	4	2
	5	Приготовление и оформление прозрачных, сладких и холодных супов, оценка их качества.	4	2
2. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов. Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты, приготовление и оформление соусов с мукой. Оценка качества готовых соусов. Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.	1	Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов. Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты, приготовление и оформление соусов с мукой. Оценка качества готовых соусов. Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.	6	2
	1	Приготовление и оформление холодных и горячих соусов, сладких, желе, оценка качества готовых соусов.	6	2

разогревать отдельные компоненты для со- усов.					
ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы.				60	
1. Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологи- ческим требованиям к простым блюдам из ры- бы. Выбирать производственный инвентарь и обо- рудование для приготовления полуфабри- катов и блюд из рыбы.	1	Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологи- ческим требованиям к простым блюдам из ры- бы. Выбирать производственный инвентарь и обо- рудование для приготовления полуфабри- катов и блюд из рыбы. Использовать различ- ные технологии при обработке рыбы с кост- ным скелетом.		6	2
2. Использовать различные технологии приго- товления полуфабрикатов из рыбы с кост- ным скелетом.	1	Использовать различные технологии при приго- товлении полуфабрикатов, оценивать каче- ство полуфабрикатов.		18	2
3. Использовать различные технологии приго- товления и оформления блюд из рыбы. Оценивать качество готовых блюд.	1	Приготовление и оформление блюд из жареной и запеченной рыбы. . Оценка качества готовых блюд.		12	2
	2	Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы. . Оценка качества готовых блюд.		6	2
	3	Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Оценка качества готовых блюд.		12	2
	4	Приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов. Оценка качества готовых блюд.		6	2
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.				60	
1. Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответ- ствие технологическим требованиям к про- стым блюдам из мяса и домашней птицы.	1	Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответ- ствие технологическим требованиям к про- стым блюдам из мяса и домашней птицы. . Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Оценка качества полуфабри- катов.		3	
2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабри- катов и блюд из мяса и домашней птицы.	2	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, оценка их качества.		3	
	1	Обработка и приготовление основных полуфабри- катов из мяса и мясных продуктов. Оценка качества полуфабрикатов.		6	
	2	Обработка и приготовление основных полуфабри- катов из домашней птицы. Оценка качества полуфабрикатов.		6	

3.Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса. Оценивать качество готовых блюд из мяса.	1	Приготовление и оформление блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов. Оценка качества готовых блюд.	4
	2	Приготовление и оформление блюд из жареного и запеченного мяса и мясопродуктов. Оценка качества готовых блюд.	6
	3	Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса и мясопродуктов. Оценка качества готовых блюд.	4
	4	Приготовление и оформление блюд из рубленной массы. Оценка качества готовых блюд.	4
	5	Приготовление и оформление блюд из котлетной массы. Оценка качества готовых блюд.	6
4.Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы. Оценивать качество готовых блюд из домашней птицы.	1	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.	6
	2	Приготовление и оформление рубленной и котлетной массы из птицы. Оценка качества готовых блюд.	6
		Дифференцированный зачет	6
ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.			42
1.Проверить органолептическим способом качество гастрономических продуктов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок	1	Проверить органолептическим способом качество гастрономических продуктов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок. Использовать различные технологии приготовления и оформления бутербродов, оценивать их качество.	3
	2	Приготовление и оформление гастрономических продуктов порциями, оценка качества.	3
2.Использовать различные технологии приготовления и оформления салатов, оценивать их качество и выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	1	Приготовление и оформление различных видов салатов, оценка их качества. Способы хранения салатов с соблюдением температурного режима.	12
3.Использовать различные технологии приготовления и оформления простых холодных закусок, оценивать их качество и выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	1	Приготовление и оформление закусок из овощей, яиц и грибов, оценка их качества. Способы хранения закусок с соблюдением температурного режима.	4
	2	Приготовление и оформление закусок из мяса и рыбы, оценка их качества.	4
4.Использовать различные технологии приготовления	1	Приготовление и оформление простых холодных блюд, оценка их качества. Способы хранения простых холодных блюд с соблюдением темпе-	12

товления и оформления простых холодных блюд, оценивать их качество и выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	ратурного режима.		
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.	Дифференцированный зачет	4	
1. Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков. Использовать различные технологии приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд, оценка их качества.		30	18
2. Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым горячим и холодным напиткам. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых горячих и холодных напитков. Использовать различные технологии приготовления и оформления простых горячих напитков. Оценивать качество горячих напитков.	Приготовление и оформление простых горячих напитков, оценка их качества.	6	
3. Использовать различные технологии приготовления и оформления простых холодных напитков, оценка их качества.	Приготовление и оформление простых холодных напитков, оценка их качества.	6	

готовления и оформления простых холодных напитков. Оценивать качество простых холодных напитков.					
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			78		
1. Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Исползовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий. Оценка качества готовых изделий.	1	Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Исползовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий. Оценка качества готовых изделий.	6		
2. Исползовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Исползовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба, оценивать их качество.	2	Исползовать различные технологии приготовления и оформления хлеба. Оценка качества готовых изделий.	6		
2. Исползовать различные технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий, оценивать их качество.	1	Исползовать различные технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий.	12		
3. Исползовать различные технологии приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек, оценивать их качество.	1	Приготовление и оформление печенья и пряников. Оценка качества готовых изделий.	6		
	2	Приготовление и оформление коврижек. Оценка качества готовых изделий.	6		
4. Исползовать различные технологии приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов, оценивать их качество.	1	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых полуфабрикатов.	12		
5. Исползовать различные технологии приго-	1	Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пи-	18		

товления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, оценивать их качество.		рожных .Оценка качества готовых тортов и пирожных.		
6.Использовать различные технологии приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, оценивать их качество.	1	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных .Оценка качества готовых тортов и пирожных.	6	
		Дифференцированный зачет	6	
ИТОГО:			378	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает проведение учебной практики в лаборатории поваров и кондитерском цехе, оборудованных на базе техникума.

1.Лаборатория поваров:

Оборудование лабораторий и рабочих мест

рабочие места по количеству обучающихся:

Плиты электрические;

Духовые шкафы;

Весы электронные;

Электромясорубка;

Электрочайник;

Электрофритюрница («Тефаль»);

Инструменты, приспособления и инвентарь:

Ванны и раковины для мытья овощей и фруктов;

Ванна для мытья мяса и рыбы;

Стол производственный;

Весы электронные;

Ножи столовые (маркированные);

Столовая посуда:

вилки, ложки, ножи;

Доски разделочные (маркированные);

Кухонная посуда:

наборы посуды «Беккер»;

кастрюли емк. 1 л; 1,5 л; 2 л; 3 л.

сковороды чугунные и порционные;

сотейники для запекания;

дуршлаки;

сушилки для посуды;

сито;

венчики.

СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ:

ИНСТРУКЦИОННЫЕ КАРТЫ;
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ;
 ДИДАКТИЧЕСКИЙ РАЗДАТОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ;
 ПЛАКАТЫ;
 ТАБЛИЦЫ;
 ОБРАЗЦЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ.

2. Кондитерский цех:Оборудование цеха и рабочих мест**рабочие места по количеству обучающихся:**

Жарочные и пекарные шкафы;

Электрические плиты;

Электрические миксеры;

ИНСТРУМЕНТЫ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ИНВЕНТАРЬ:

Производственные столы;

Стеллажи для хранения посуды;

Стеллажи для хранения противней и кондитерских листов;

Скалки деревянные;

Деревянные щиты для разделки теста;

Тазы для замешивания теста;

Посуда для приготовления начинок и фаршей;

Формы для приготовления печенья, пряников;

Формы для приготовления тортов и пирожных;

Кондитерские мешки и насадки;

Сито для просеивания муки;

Посуда для приготовления кремов;

Средства обучения:

Инструкционные карты;

Технологические карты;

Дидактические раздаточные материалы;

Планшеты;

Таблицы;

Образцы полуфабрикатов.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится, в учебно – производственных мастерских образовательного учреждения. Учебная практика (производственное обучение) может также проводиться на предприятиях на основе прямых договоров между предприятием и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

Учебная практика проводится рассредоточено по темам МДК каждого профессионального модуля, чередуясь по дням недели (по неделям) с занятиями теоретического цикла.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляется мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла. Требования к квалификации: наличие квалификационного разряда по профессии Повар не ниже 5, наличие квалификационного разряда по профессии Кондитер не ниже 5, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, обязательная стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися учебно – производственных работ, выполнения тестовых заданий практической направленности, выполнения проверочных работ. В результате освоения тем учебной практики, по каждому профессиональному модулю обучающиеся получают по учебной практике зачет/незачет.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Обрабатывать, нарезать и готовить блюда из овощей и грибов. Соблюдать температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; Соблюдать правила проведения бракеража и хранения овощей и грибов.	Текущий контроль производится работником предприятия, закрепленным за обучающимся, методом ежедневных наблюдений с последующей оценкой результатов выполнения дневного задания и выставлением отметки по в дневнике производственной практики обучающегося. Итоговый контроль производится в форме выполнения обучающимся практической квалификационной работы. Наблюдения руководителя практики за обучающимся в ходе выполнения дневных заданий и практической квалификационной работы.
Подготавливать сырье и готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Соблюдать температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Соблюдать правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	
Готовить основные супы и соусы. Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов, оценивать качество готовых блюд. Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. Соблюдать температурный режим и правила приготовления основных супов и соусов, правила хранения и требования к качеству.	
Уметь обрабатывать рыбное сырье, готовить полуфабрикаты и блюда из рыбы, использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Знать классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, правила хранения и требования к качеству, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения п/ф и готовых блюд из рыбы.	
Обрабатывать сырье из мяса и домашней птицы, приготовление п/ф и блюд из мяса и домашней птицы. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.	
Уметь подготавливать гастрономические продукты, готовить и оформлять холодные блюда и закуски. Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Оценивать качество холодных блюд и закусок. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. Знать правила проведения бракеража, охлаждения и хранения холод-	

ных блюд и закусок, температурный режим хранения.	
Готовить сладкие блюда и напитки. Определять их соответствие технологическим требованиям. Оценивать качество готовых блюд, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи.	
Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	