



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ КТиХО

С.М.Медведева

«08» 09 2015 г.

*Приказ № 20/518 от
08.09.2015г.*

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

По профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер
(код, наименование)

РАССМОТРЕНА
на заседании ПЦК
ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ
И BIOTEХНОЛОГИИ
Протокол № 1 от «17.08» 2015г.

Председатель:

 / Г.П.Опарина /

Программа учебной и производственной практик разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер

Зам.директора по УПР

 / И.А.Мочалов/

СОГЛАСОВАНА
Заведующая производством
ООО «Медея»

 А.В.Шарленкова
« 18 » 08 2015 г.


Разработчик Н.Н.Петрова, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая
экспертиза:

Э.В.Банина, специалист по методическому сопровождению производственного обучения и производственной практики

Содержательная
экспертиза:

Е.П.Соболева, преподаватель

Внешняя экспертиза:

Содержание

1	Паспорт программы учебной и производственной практик	стр. 4
2	Учебная и производственная практики по профессиональным модулям	стр. 7
3	Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик	стр. 48

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1. Область применения программы:

Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер
(код и наименование профессии СПО)

в части освоения квалификаций:

Повар, кондитер

(наименование квалификаций)

и основных видов деятельности (ВД):

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 холодных блюд и закусок.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО).

2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений в рамках профессиональных модулей по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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 ВД обучающийся должен освоить:

№	ВД	Профессиональные компетенции
1	2	3
1	Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
2	Приготовление блюд и гарниров	ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления

№	ВД	Профессиональные компетенции
	из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
3	Приготовление супов и соусов.	ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. ПК 3.2. Готовить простые супы. ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
4	Приготовление блюд из рыбы.	ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
6	Приготовление холодных блюд и закусоч.	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
7	Приготовление сладких блюд и напитков.	ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
8	Приготовление	ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия

№	ВД	Профессиональные компетенции
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	и хлеб. ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
Код	Наименование общей компетенции	
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

Производственная практика – квалификационный экзамен.

5. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик:

Всего 1476 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» 108асов

В рамках освоения ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» 234часа

В рамках освоения ПМ 03 «Приготовление супов и соусов» 198часов.

В рамках освоения ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»216 часов.

В рамках освоения ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» 216часов.

В рамках освоения ПМ 06 «Приготовление холодных блюд и закусок» 108часов.

В рамках освоения ПМ 07 «Приготовление сладких блюд и напитков» 144часа.

В рамках освоения ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» 252_часа.

II. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

ПМ 03 «Приготовление супов и соусов»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

ПМ 06 «Приготовление холодных блюд и закусок»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

ПМ 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить простые 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

2. Содержание учебной и производственной практик

код ПК	Наименование ПК	Учебная практика					Производственная практика ¹				
		Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, подготовка пряностей и приправ.	6	Распределено Учебная лаборатория	2	-	1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, подготовка пряностей и приправ.	12	2	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением технологического процесса на всех этапах; - с использованием инструментов и приспособлений для нарезки овощей - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время. Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.2	<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей: картофель; морковь; капуста.</p> <p>2.Требование к качеству, сроки хранения, органолептическая оценка блюд и гарниров из отварных овощей. Презентация блюд.</p>	6	<p>Распределено Учебная лаборатория</p>	2,3		<p>Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, подготовка пряностей и приправ. Приготовление и оформление блюд и гарниров из отварных овощей. Презентация блюд.</p>	12	2,3	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса при приготовлении блюд и гарниров, использование пряностей и приправ в соответствии с товароведными характеристиками - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов.</p>
		<p>1 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей: морковь; из смеси овощей.</p> <p>2.Требование к качеству, сроки хранения, органолептическая оценка блюд и гарниров из припущенных овощей. Презентация блюд.</p>	6		2,3		12	2,3			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
		1 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей: свекла; морковь; смесь овощей. 2.Требование к качеству, сроки хранения, органолептическая оценка блюд и гарниров из тушеных овощей. Презентация блюд.	6		2,3		Приготовление и оформление блюд и гарниров из тушеных овощей Презентация блюд.	12	2,3		
		1. Приготовление и отпуск блюд из жареных овощей: картофель; капуста; лук; баклажаны. 2. Требование к качеству, сроки хранения, органолептическая оценка блюд и гарниров из припущенных овощей.	6		2,3		Приготовление и оформление блюд из жареных, запеченных овощей и блюд из грибов	12	2,3		
		1. Приготовление и отпуск блюд из запеченных овощей: запеканки; пудинги; овощи фаршированные.	6		2,3		Готовить и оформлять сложные горячие блюда из овощей и грибов, а так же блюда и гарниры, требующие кулинарной	12			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
		2. Требование к качеству, сроки Презентация блюд.					обработки средней сложности по меню предприятия. Презентация блюд.	12			
		.			2,3		Готовить и оформлять сложные горячие блюда из овощей и грибов, а так же блюда и гарниры, требующие кулинарной обработки средней сложности по меню предприятия.				
		Итого нагрузки	36				Итого нагрузки	72			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	6	Рассредоточено	2,3		Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	6	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах; - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Приготовление блюд и гарниров из бобовых, правила оформления, требования к качеству, режиму хранения и реализации	18	Распределено Учебная лаборатория	2,3		1.Подготовка сырья, приготовление, оформление блюд и гарниров из круп , приготовление, оформление блюд и гарниров из бобовых	36	3	концентрированно, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах; - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Приготовление блюд из макаронных изделий, правила оформления, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	18	Распределено Учебная лаборатория	2,3		Подготовка сырья, приготовление, оформление блюд и гарниров макаронных изделий	36	2,3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах; - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Приготовление блюд из яиц и творога, правила оформления, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	12	Распределено Учебная лаборатория	2,3		Приготовление и оформление блюд из яиц и творога	30	2,3		Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах; - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время. - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Приготовление и оформление блюд из теста, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Презентация блюд.		Распределено Учебная лаборатория	2,3		Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд из теста Презентация блюд.	36	2,3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением технологического процесса на всех этапах; - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов
		Итого нагрузки	90				Итого нагрузки	144			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары	Приготовление супов на основе бульон из мясо-костного птицы, рыба, отвара овощного, отвара из грибов.	12	Распределено Учебная лаборатория	2,3		Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, фюмэ	12	2,3	концентрировано, на производственных предприятиях	Готовит простые холодные и горячие супы: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах приготовления; - в соответствии с заданной рецептурой (технологическая карта) -Соблюдает правила личной гигиены и охраны труда при приготовлении простых соусов холодных и горячих.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 3.2	Готовить простые супы.	1.Приготовление супов: заправочных, молочных. супы-пюре, прозрачные супы, сладкие супы холодные супы. 2. Требование к качеству, сроки хранения, органолептическая оценка	36	Распределено Учебная лаборатория	2,3		Приготовление простых супов по меню предприятия.	42	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Готовит простые холодные и горячие супы: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах приготовления; - в соответствии с заданной рецептурой (технологическая карта) -Соблюдает правила личной гигиены и охраны труда при приготовлении простых соусов холодных и горячих.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	1.Приготовление отдельных компонентов для соусов 2.Готовить соусы горячие, холодные. 3.Требование к качеству. Сроки хранения органолептическая оценка. Презентация блюда.	12	Рассредоточено	2,3		Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты по меню предприятия Презентация блюда.	12	3	концентрированно, на производственных предприятиях	Готовит простые холодные и горячие соусы: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах приготовления; - в соответствии с заданной рецептурой (технологическая карта) -Соблюдает правила личной гигиены и охраны труда при приготовлении простых соусов холодных и горячих.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
		1.Приготовление соусов молочных, сметанных 2.Требование к качеству. Сроки хранения органолептическая оценка.									
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы		12	Распределено Учебная лаборатория	2,3		Готовить простые холодные и горячие соусы по меню предприятия	18	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Готовит простые холодные и горячие соусы: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах приготовления; - в соответствии с заданной рецептурой (технологическая карта) -Соблюдает правила личной гигиены и охраны труда при приготовлении простых соусов холодных и горячих.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			90					108			
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом	Производить обработку рыбы в соответствии с технологическими требованиями к обработке определенного типа рыбы и назначением полуфабриката.	18	Распределено Учебная лаборатория	2,3		Приготовление полуфабрикатов из рыбы Приготовление блюд из отварной рыбы	36	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Выполняет обработку рыбы в соответствии с технологическими требованиями к обработке определенного типа рыбы и назначением полуфабрикатов.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с блюдом. полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	24	Распределено Учебная лаборатория	2.3		Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с блюдом. полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	48	3	концентрировано, на производственных предприятиях	-Выполняет приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с блюдом. -Соблюдает правила личной гигиены и охраны труда при приготовлении простых соусов холодных и горячих.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	1 Производить приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии с технологической картой. 2. Производить оформление и подачу простых блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии с заданием. Презентация блюд.	30	Распределено Учебная лаборатория	2,3		Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом Презентация блюд.	60	3	концентрированно, на производственных предприятиях	Выполняет приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии с технологической картой оформление и подачу простых блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии с заданием.
		Итого нагрузки	72				Итого нагрузки	144			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 5.1	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями.	12	Распределено Учебная лаборатория	2,3		1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с технологическим и требованиями.	24	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах; - с использование инструментов и приспособлений - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям качества.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 5.2	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса мясных продуктов и домашней птицы.	1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями.	12	Распределено Учебная лаборатория	3		Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	24	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах; - с использование инструментов и приспособлений - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	1. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с технологической картой. 2. Оформление и подача простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с заданием. Презентация блюда.	30	Распределено Учебная лаборатория	2,3		Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Презентация блюда.	60	3	концентрированно, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах; - с использование инструментов и приспособлений - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям качества

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	1. Приготовление простых блюд из домашней птицы в соответствии с технологической картой. 2. Оформление и подача простых блюд из домашней птицы продуктов в соответствии с заданием. Презентация блюд.	18	Рассредоточено Учебная лаборатория	2,3		Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. Презентация блюд. Приобретение практического опыта в приготовлении блюд из мяса и домашней птицы в соответствии с меню данного предприятия	36	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах; - с использование инструментов и приспособлений - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям качества.
		Итого нагрузки	72				Итого нагрузки	144			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Первичная обработка сырья, органолептическая оценка полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок Расчет количества продуктов для заданного количества холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и нерыбных морепродуктов Расчет количества порций холодных блюд и закусок из заданного количества продуктов с учетом сезона, взаимозаменяемости и совместимости. приготовления бутербродов (простые, сэндвичи, горячие, виды закусочных бутербродов), требования к качеству	6	Рассредоточено Учебная лаборатория	2,3		Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями по меню данного предприятия.	6	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах; - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время. Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.	Приготовления салатов из различных видов сырья и продуктов (мясных, рыбных, овощных, грибных, фруктов, ягод)	18	Распределено Учебная лаборатория	2,3		Готовить и оформлять салаты из различных видов сырья и продуктов (мясных, рыбных, овощных, грибных, фруктов, ягод по меню данного предприятия.	18	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах; - с использование инструментов и приспособлений - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям качества.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Оформление холодных блюд и закусок в соответствии с используемой посудой, требованиями к качеству. Презентация блюд.	12	Рассредоточено Учебная лаборатория	2,3		Готовить и оформлять простые холодные закуски. По меню предприятия. Презентация блюд.	12	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах; - с использование инструментов и приспособлений - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям качества.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Первичная обработка сырья, органолептическая оценка полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок Расчет количества продуктов для заданного количества холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и нерыбных морепродуктов Расчет количества порций холодных блюд и закусок из заданного количества продуктов с учетом сезона, взаимозаменяемости и совместимости продуктов.	18	Распредоточено	2,3		Готовить и оформлять простые холодные блюда производить расчет количества порций холодных блюд и закусок из заданного количества продуктов с учетом сезона, взаимозаменяемости и совместимости продуктов.	18	3	концентрированно, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех этапах; - с использование инструментов и приспособлений - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям качества.
		Итого нагрузки	54				Итого нагрузки	54			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Приготовления компотов из свежих, сушеных, консервированных плодов и ягод, требования к качеству Приготовление и оформление горячих сладких блюд: пудингов, яблок печеных, гренок с плодами и ягодами, требования к качеству. Презентация блюда.	12	Рассредоточено Учебная лаборатория	2,3		Приготовления компотов из свежих, сушеных, консервированных плодов и ягод, требования к качеству Приготовление и оформление горячих сладких блюд: пудингов, яблок печеных, гренок с плодами и ягодами, требования к качеству. Презентация блюда.	24	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса при приготовлении блюд и гарниров, использование пряностей и приправ в соответствии с товароведными характеристиками - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время. Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.	Приготовления киселей различной консистенции, приготовления и подачи чая, кофе. Презентация блюда.	18	Рассредоточено	2,3		Приготовления киселей различной консистенции, приготовления и подачи чая, кофе по меню предприятия. Презентация блюда.	24	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: -с соблюдением технологического процесса на всех стадиях приготовления и оформления простых горячих напитков.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые и холодные десерты	Приготовление и оформление железированных блюд, требования к качеству. Презентация блюда.	24	Рассредоточено			Приготовление и оформление железированных блюд, требования к качеству по меню предприятия. Презентация блюда.	42	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса на всех стадиях приготовления и оформления простых холодных напитков.
		Итого нагрузки	54				Итого нагрузки	90			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	12	Рассредоточено Учебная лаборатория	2,3		Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба с дополнительным и ингредиентами по меню предприятия.	12	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса в соответствии с товароведными характеристиками - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 8.2	Готовить и оформлять простые основные мучные кондитерские изделия	Готовить хлебобулочные изделия и хлеб с дополнительными ингредиентами.	12	Рассредоточено Учебная лаборатория	2,3		Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба с дополнительным и ингредиентами по меню предприятия	12	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса в соответствии с товароведными характеристиками - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	<p>Приготовление пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых, из дрожжевого теста с различными начинками и фаршами Презентация изделий.</p> <p>1. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста: ватрушки венгерские, слойка с повидлом, булочка (Конверт)</p> <p>2. Приготовление изделий из сдобного пресного теста: ватрушки с творогом, с повидлом, пирожки сдобные с различными фаршами</p> <p>3. Приготовление изделий из песочного теста: пирог творожный, песочные пирожные без крема</p> <p>4. Приготовление изделия из теста бисквитного: рулет с джемом, бисквит лимонный, бисквит ореховый</p> <p>5. Приготовление изделий из теста заварного: кольцо воздушное, профитроли</p> <p>Приготовление изделий из теста слоеного: курник</p>	48	Распределено	2,3		<p>Приготовление пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых, из дрожжевого теста с различными начинками и фаршами</p> <p>Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста: ватрушки венгерские, слойка с повидлом, булочка (Конверт)/</p> <p>Приготовление изделий из сдобного пресного теста: ватрушки с творогом, с повидлом, пирожки сдобные с различными фаршами</p> <p>Приготовление изделий из песочного теста: пирог творожный, песочные пирожные без крема. бисквитного: рулет с джемом, бисквит лимонный, бисквит ореховый</p> <p>Приготовление изделий из теста заварного: кольцо воздушное, профитроли</p> <p>Приготовление изделий из теста слоеного: курник</p>	90	3	концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдение технологического процесса в соответствии с товароведными характеристиками - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время - оформлено в соответствии с нормативными документами <p>Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов.</p>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. Презентация изделий.	6	Распределено Учебная лаборатория	2,3		Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. Презентация изделий.	12	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением технологического процесса в соответствии с товароведными характеристиками - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	6	Распределено Учебная лаборатория	2,3		Освоение навыков в приготовлении и оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	6	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса в соответствии с товароведными характеристиками - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые легкие обезжиренные торты и пирожные	и Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных. Презентация изделий.	24	Распределено Учебная лаборатория	2,3		Освоение навыков в приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с меню данного предприятия. Презентация изделий.	12	3	концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдение технологического процесса в соответствии с товароведными характеристиками - с соблюдением правил, требований и норм по технике безопасности - за фактически заданное время Качество выполненных работ соответствует требованиям нормативных документов
		Итого нагрузки	108				Итого нагрузки	144			

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, учебно-производственных мастерских, на учебных полигонах, в учебных хозяйствах, на производственных предприятиях.

¹ Производственная практика может быть организована на базе одного или нескольких производственных предприятий, организаций, учреждений ресурсных центров профессионального образования (в рамках сетевого взаимодействия), учебно-производственных мастерских УПО (при наличии необходимого для формирования ПК оборудования).

¹ Показатели освоения ПК прописываются в случае отсутствия производственной практики по ПМ.

Объем часов определяется по каждой позиции столбцов 4 и 10 Уровень освоения проставляется напротив каждого вида деятельности в столбцах 6 и 11.

Для характеристики уровня освоения вида работ используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Реализация программы учебной практики требует наличия учебной лаборатории.
Оборудование учебных мастерских и рабочих мест:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочее место учащегося;
- инвентарь;
- оборудование:
 - электроплиты;
 - жарочные шкафы:
 - печи с СВЧ нагревом;
 - электромясорубки;
 - блендеры;
 - миксеры;
 - электронные весы;
 - холодильник;
 - морозильник
- комплект учебно-методических материалов мастера производственного обучения;
- комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв 02.01.2000 г ФЗ – 29
2. Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1995 г. №2300 – 1 (по состоянию на 10.03.2005 г.)
3. ГОСТ Р50763 – 95 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия»
4. ОСТ 29 -1 – 95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
5. СП 2.3.6. 1076 – 01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
6. ГОСТ Р51740 – 2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».
7. ГОСТ Р51074 – 97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования».
8. Санитарные правила. «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Сан ПиН 42 – 123 – 4117 – 86
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия 2014 г.»
10. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа – М., Инфа – М., 2012.
11. Ботов Н.М., Елхина В.Д., Голованов О.Н. Тепловое и механическое оборудование, предприятие торговли и общественного питания. М., «Академия 2013».
12. Анфимова Н.А. Татарская П.П. Кулинария «Повар, кондитер» М., «Академия» 2012
13. Барановский В.А. «Повар – технолог» М., «Академия» 2013.

Интернет – ресурс:

1. Профессионально – информационный портал гильдии шеф – поваров: режим доступа//<http://chefs.ru/>
2. Рецепты. Информация о продуктах. Советы по приготовлению. Режим доступа/<http://www.povara.ru>
3. Информационные технологии индустрии гостеприимства: режим доступа//www.restoranoff.ru
4. Сайт федерации профессиональных поваров и кондитеров России: режим доступа//<http://chefcompany.ru/>
