МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ МО «КИК»)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат:
5E41D505DC094A5B3BD1E0D93A43F3A46DE84893
Владелец: Чалая Екатерина Ефимовна
Действителен: с 11.12.2020 по 11.03.2022

Утверждаю
Директор ГАПОУ МО «КИК»
_____Е.Е. Чалая
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиям профессиональной подготовки
16675 Повар

2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н и профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.092015 г. № 610н.

Организация-разработчик: ГАПОУ МО «Кандалакшский индустриальный колледж».

Согласовано:

Заведующая производством столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №2»

_____/Серова Т.Э./

М.П.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой) комиссией преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения социально-экономического профиля.
Протокол № 10 от «23» июня 2020 г.

Председатель_____/ Д.В.Матвеева /

Составлена в соответствии с профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н и профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.092015 г. № 610н.

Заместитель директора
по УПР _____ /Ю.В.Саломахин/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии профессиональной подготовки 16675 Повар

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика относится к разделу «Профессиональные модули».

1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

В результате освоения учебной практики по разделу **«Механическая кулинарная обработка сырья»** обучающийся должен 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, рыбы, мяса и птицы,
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
- производить механическую кулинарную обработку рыбы,

производить механическую кулинарную обработку мяса и птицы.

В результате освоения учебной практики по разделу **«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»** обучающийся должен 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.

В результате освоения учебной практики по разделу **«Приготовление супов и соусов»** обучающийся должен 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.

В результате освоения учебной практики по разделу **«Приготовление блюд из рыбы»** обучающийся должен иметь **практический опыт:**

- 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.

В результате освоения учебной практики по разделу **«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»** обучающийся должен иметь **практический опыт**

- 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.

В результате освоения учебной практики по разделу **«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»** обучающийся должен 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;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

В результате освоения учебной практики по разделу **«Приготовление сладких блюд и напитков»** обучающийся должен 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Максимальная нагрузка обучающегося – **1044** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики по профессиям является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 1.2	Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 1.3	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 1.4	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 1.5	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 1.6	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые холодные закуски. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 1.7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. Готовить простые горячие напитки. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем учебной практики и виды работы

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов**	***Практика***
		Учебная, часов
ПК 1.1. - ПК 1.7.	ПМ.01, УП.01.01	1044
	Всего:	**1044**

3.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья		
Тема 1.1. Ознакомление с предприятием общественного питания.	Ознакомление со структурой предприятия, технологическим процессом предприятия.	**7,2**
	Инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	
	Ознакомление обучающихся с овощным цехом и инвентарём, инструментарием, оборудованием.	
Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов.	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.	**244,8**
	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей во фритюре.	
	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей (котлеты свекольные, картофельные).	
	Приготовление блюд и гарниров из тушенных овощей.	
	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей (картофельная запеканка, солянка овощная, рулет картофельный).	
	Подготовка овощей к фаршированию.	
	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей (фаршированные овощи).	
	Приготовление блюд из грибов.	
	Проверочные работы. Проверка качества овощных блюд, сроков хранения.	
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		
Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких, гарниров из них.	**108**
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	
	Приготовление блюд из яиц.	
	Приготовление блюд из творога.	
	Приготовление фаршей для изделий из дрожжевого теста.	
	Приготовление слоеного пресного теста.	
	Проверочные работы. Проверка качества блюд, сроков хранения.	

Тема 2.2. Приготовление блюд из теста.	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом.	**108**
	Приготовление мелкоштучных изделий из дрожжевого теста.	
	Приготовление хлебо-булочных изделий.	
	Приготовление заварного теста и изделий из него.	
	Приготовление песочного теста и изделий из него.	
	Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	
	Приготовление слоеного теста и изделий из него.	
	Проверочные работы. Проверка качества блюд, сроков хранения.	
Раздел 3. Приготовление супов и соусов		
Тема 3.1. Приготовление супов и соусов.	Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон.	**108**
	Приготовление щей, борщей.	
	Приготовление рассольников, солянок.	
	Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	
	Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы.	
	Приготовление красных и белых мясных соусов.	
	Приготовление рыбных и грибных соусов.	
	Приготовление молочных, сметанных и сладких соусов.	
	Приготовление холодных соусов.	
	Приготовление яично-масляных смесей.	
	Проверочные работы. Проверка качества блюд, сроков хранения.	
Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы		
Тема 4.1. Приготовление блюд из рыбы.	Ознакомление обучающихся с организацией рабочего места рыбного цеха.	**144**
	Механическая кулинарная обработка рыбы.	
	Первичная обработка (разделка) чешуйчатой рыбы.	
	Первичная обработка (разделка) бесчешуйчатой рыбы	
	Особенности обработки некоторых видов рыб.	
	Приготовление рыбной котлетной массы.	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	
	Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания.	
	Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре.	

	Обработка рыбы для фарширования.	
	Приготовление блюд из отварной рыбы.	
	Приготовление блюд из припущенной рыбы.	
	Приготовление блюд из жареной рыбы.	
	Приготовление блюд из жареной рыбы во фритюре	
	Приготовление блюд из запеченной рыбы с различными соусами	
	Приготовление блюд из морепродуктов	
	Проверка качества рыбных блюд. Сроки хранения	
	Проверочные работы. Проверка качества блюд, сроков хранения.	
Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
Тема 5.1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Ознакомление обучающихся с организацией рабочего места в мясном цехе.	**108**
	Приготовление натурального рубленого мяса и полуфабрикатов из него.	
	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	Приготовление блюд, тушенных крупными и порционными кусками из мяса говядины, баранины, свинины.	
	Приготовление блюд, тушенных порционными кусками из говядины, баранины, свинины.	
	Приготовление блюд из мяса, жаренного натуральными порционными кусками.	
	Приготовление жареных блюд из филе домашней птицы.	
	Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками.	
	Разделка тушки домашней птицы на филе и приготовление порционных полуфабрикатов.	
	Проверочные работы. Проверка качества блюд, сроков хранения.	
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		
Тема 6.1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	**Практическая работа**	**108**
	Выполнение вариантов выполнения художественных композиций из овощей, используемых для приготовления (оформления) блюд.	
	Приготовление и оформление бутербродов.	
	Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов.	
	Приготовление холодных блюд из рыбы.	
	Приготовление холодных блюд из мяса.	
	Проверочные работы. Проверка качества блюд, сроков хранения.	
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков		
Тема 7.1.	Приготовление компотов, горячих напитков.	**108**

Приготовление сладких блюд и напитков.	Приготовление киселей.	
	Приготовление желе.	
	Приготовление муссов.	
	Приготовление кремов.	
	Приготовление пудингов.	
	Приготовление шарлотки с яблоками.	
	Приготовление десерта бананового.	
	Проверочные работы. Проверка качества блюд, сроков хранения.	
	Всего:	**1044**

3.3. Содержание тем учебной практики

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки овощей (ручной и машинной). Овладение навыками эксплуатация оборудования для механической кулинарной обработки овощей.

Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов: переборка, сортировка, очистка ручная и машинная, дочиста. Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов, процентами отхода при обработке, использованием отходов.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки очищенного картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками).

Механическая кулинарная обработка луковых овощей. Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей, процентами отхода.

Механическая кулинарная обработка капустных овощей. Подготовка капусты к обработке. Овладение навыками обработки белокочанной, цветной, брюссельской капусты и кольраби. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки капустных овощей. Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей, использованием отходов.

Обработка листовых и пряных овощей: переборка, очистка, хранение.

Обработка грибов, последовательность приемов, условия хранения обработанных овощей.

Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, подготовка их к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных овощей.

Механическая кулинарная обработка соленых и свежих огурцов. Последовательность приемов обработки. Ознакомление с условиями хранения обработанных овощей.

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Ознакомление с посудой, инвентарем для приготовления блюд и гарниров ив овощей.

Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: картофеля отварного, картофельного пюре, цветной, белокочанной капусты, зеленого горошка в масле или молочном соуса.

Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей (в масле или молочном соусе): припускание, приготовление молочного соуса, заправка припущенных овощей соусом или распущенным маслом.

Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный, картофель жареный с луком, капуста жареная и др.

Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление рагу из овощей: подготовка овощей, варка и обжаривание; приготовление соуса, соединение овощей с соусом, тушение, доведение до вкуса.

Приготовление тушеной капусты: подготовка капусты, тушение, пассерование овощей, определение готовности, добавление пассерованных кореньев, томата, лука, доведение до вкуса.

Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы: подготовка массы, фарша для зраз, рулета; разделка, обжаривяние. Приготовление запеканки картофельной, морковной, капустной и пудинга морковного. Приготовление шницеля из капусты.

Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей: подготовка овощей и овощного фарша, наполнение овощей фаршем и укладка на противни, заливание сметанным соусом с томатом, запекание в шкафу, определение готовности.

Органолептическая оценка качества блюд и гарниров из овощей, их оформление и отпуск.

Работа со сборником рецептур.

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

Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Варка каш разной консистенции, соблюдение соотношения круп и жидкости, режима варки, определение готовности. Органолептическая оценка качества каш.

Варка вязких каш, заправка сырыми яйцами, разделка на полуфабрикаты, обжарка котлет, биточков, определение готовности. Органолептическая оценка качества, оформление к отпуску, подача.

Приготовление запеканок из круп (рисовой запеканки со сладким соусом, крупеника со сметаной или маслом), определение готовности. Органолептическая оценка качества, подача.

Приготовление блюд из макаронных изделий, подготовка продуктов, варка, соединение продуктов, доведение до вкуса и готовности, органолептическая оценка качества, оформление и отпуск.

Работа со сборником рецептур.

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с режимом тепловой обработки яиц и творога. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога.

Приготовление блюд из яиц: варка яиц вкрутую, всмятку, "в мешочек", яичницы с ветчиной, зеленым луком и т.д. Приготовление омлетов натуральных, смешанных, фаршированных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление и отпуск.

Приготовление блюд из творога: приготовление массы для сырников, ленивых вареников, пудинга, запеканок, формование изделий, жарка, запекание. Органолептическая оценка качества блюд из творога, оформление и отпуск.

Работа со сборником рецептур.

Приготовление фарша. Изделия из дрожжевого теста: блины, оладьи, пироги, пирожки. Требования к качеству.

Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него: ватрушек, расстегаев, кулебяк.

Приготовление бездрожжевого теста: сдобного, пресного, кляр и изделий из него.

Контроль качества работ.

Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.

3. Приготовление супов и соусов

Требования санитарии при приготовлении супов. Приемы пассеровки муки, овощей, томатного пюре; приготовления белого соуса; режим варки супов; нормы выхода и

температура подачи блюд; правила раздачи блюд массового спроса; условия хранения и сроки реализации готовых блюд; правила бракеража.

Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов.

Приготовление заправочных супов.

Подготовка жидкой основы, нарезка овощей по форме основного продукта; пассеровка кореньев и томатного пюре; подготовка для борщей свеклы, для щей – квашеной капусты, для рассольников – огурцов и перловой крупы; приготовление белого соуса (для супов без картофеля, круп и макаронных изделий), закладка продуктов (особенности закладки солено-квашеных продуктов), варка до готовности, доведение до вкуса, качественная оценка, оформление, отпуск.

Приготовление щей из свежей капусты с картофелем, из квашеной капусты, зеленых, борща, борща с капустой. Приготовление рассольников, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, молочных, сладких супов.

Приготовление заправочных супов, щей суточных, по-уральски, борщей московского, сибирского. Приготовление супов-пюре. Приготовление солянок, правила отпуска.

Прозрачные супы, приготовление оттяжек. Гарниры к прозрачным супам.

Приготовление национальных супов: окрошки, супа-харчо. Супы белорусской кухни, приготовление, отпуск.

Приготовление гарниров, особенности отпуска.

Работа со сборником рецептур. Условия и сроки хранения супов. Требования к качеству.

Контроль качества работ.

Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности в соусном отделении. Ознакомление с посудой, инвентарем, инструментами, используемыми при приготовлении соусов.

Приготовление бульонов. Приобретение навыков пассерования муки для соусов.

Приготовление соусов красного, белого, молочного, сметанного, польского, сухарного, соуса маринада овощного с томатом. Ознакомление с кулинарным использованием соусов. Органолептическая оценка качества соусов.

4. Приготовление блюд из рыбы

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки рыбы. Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментами для обработки рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, овладение навыками эксплуатации.

Подготовка рыбы к обработке, овладение навыками обработки рыбы. Очистка рыбы, потрошение, удаление жабр и плавников, промывка; приготовление полуфабрикатов из рыбы. Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, технологией приготовления котлетной массы из рыбы. Порционирование, формование, панирование, укладка полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы в емкостях. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы.

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Приготовление рыбы отварной; варка, доведение до готовности, добавление специй, отпуск.

Приготовление жареной рыбы основным способом: подготовка полуфабриката, укладка на противни, жарка, определение ГОТОВНОСТИ, отпуск.

Приготовление блюд из запеченной рыбы: подготовка рыбы для запекания, подбор гарниров и соусов, последовательность укладки продуктов оформление, определение готовности» отпуск.

Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: подготовка полуфабриката, укладка на противень, обжаривание, дожаривание до готовности в жарочном шкафу, отпуск.

Органолептическая оценка качества рыбных горячих блюд, их оформление и отпуск.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с технологией механической кулинарной обработки мяса, сельскохозяйственной птицы и субпродуктов.

Ознакомление с видами сырья, поступающего на предприятия общественного питания. Органолептическая оценка качества сырья.

Приобретение начальных навыков по механической кулинарной обработке мяса, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов,

Приготовление котлетной массы из мяса. Ознакомление с рецептурой, технологией приготовления котлетной массы из мяса. Порционирование, формование, панирование, укладка полуфабрикатов из котлетной массы из мяса в емкости. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы из мяса.

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Приготовление блюд из отварного мяса: подготовка мяса к варке, закладка, варка, добавление специй и соли, определение готовности, порционирование и отпуск.

Приготовление блюд из жареного мяса: панировка мясных полуфабрикатов, жарение, подбор соуса и гарнира, оформление и отпуск.

Приготовление блюд из тушеного мяса: гуляша.

Приготовление блюд из котлетной массы: формование, панирование, жарка, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск.

Приготовление блюд из запеченного мяса: подготовка продуктов для запекания, подбор гарниров и соусовпоследовательная укладка продуктов.

Приготовление отварных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи: подготовка птицы к тепловой обработке, варка, разруб на порции, подбор соусов и гарниров.

Приготовление блюд из субпродуктов: варка, жарка, кулинарное использование.

Органолептическая оценка качества мясных горячих блюд, их оформление и отпуск.

Работа со сборником рецептур.

6. Приготовления и оформление холодных блюд и закусок

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с инвентарем, инструментами для приготовления холодных блюд и закусок.

Приготовление бутербродов открытых: подготовка мясных, рыбных и других гастрономических продуктов, нарезка гастрономических продуктов и хлеба, оформление и отпуск бутербродов.

Приготовление салатов из сырых овощей: подготовка овощей, их нарезка, заправка, порционирование, оформление, отпуск. Хранение салатов из овощей.

Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: подготовка продуктов, нарезка, смешивание, заправка, доведение до вкуса, порционирование, оформление, отпуск.

Приготовление сельди с гарниром: подготовка овощей, шинковка, Заправка, доведение до вкуса, оформление и отпуск.

Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок.

Работа со сборником рецептур.

7. Приготовление сладких блюд и напитков

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Подбор посуда и инвентаря.

Приготовление компотов из сушеных, свежих и консервированных фруктов: подготовка сырья, варка фруктов и сиропа, закладка фруктов в кипящий сироп, определение готовности, охлаждение и отпуск.

Приготовление киселей из ягод, фруктов, концентратов: подготовка продуктов, приготовление сиропа, определение готовности, охлаждение и отпуск.

Приготовление горячих напитков (чая, кофе, какао): ознакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи чая; заваривание кофе, процеживание, добавление горячего молока, сахара, отпуск, приготовление и отпуск какао с молоком.

Органолептическая оценка качества сладких блюд и горячих напитков.

2.4. Перечень практических квалификационных работ

Виды работ, соответствующие профессии «пекарь» - 2 разряда.

1. Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него.
2. Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него
3. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него.
4. Приготовление полуфабриката слоеного и изделий из него.
5. Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него.
6. Приготовление воздушного полуфабриката и изделий из него.
7. Приготовление теста дрожжевого опарным и безопарным способом.
8. Приготовление хлеба ржаного, пшеничного.
9. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий.

Виды работ, соответствующие профессии «Повар» - 3 разряда

1. Приготовление риса запеченного с овощами.
2. Приготовление овощей припущенных в молочном или сметанном соусе.
3. Приготовление картофеля тушеного с грибами и луком или луком помидорами.
4. Приготовление зраз картофельных.
5. Приготовление шницеля из капусты.
6. Приготовление рулета или запеканки картофельных с овощами или овощами и грибами.
7. Приготовление запеканки овощной.
8. Приготовление каши рассыпчатой с грибами и луком.
9. Приготовление каши вязкой с черносливом.
10. Приготовление запеканки рисовой с творогом.

11. Приготовление крупеника.
12. Приготовление запеканки пшенной с тыквой.
13. Приготовление запеканки из бобовых и картофеля.
14. Приготовление макарон с ветчиной и с томатами.
15. Приготовление омлета, фаршированного овощами или грибами.
16. Приготовление омлета, фаршированного мясными продуктами.
17. Приготовление котлет или биточков рыбных.
18. Приготовление блинчиков с повидлом или вареньем.
19. Приготовление оладий с изюмом.

Виды работ, соответствующие профессии «Повар» - 4 разряда

1. Приготовление салата мясного.
2. Приготовление винегрета овощного.
3. Приготовление жаренной рыбы под маринадом.
4. Приготовление борща с капустой и картофелем
5. Приготовление борща сибирского
6. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем.
7. Приготовление рассольника домашнего
8. Приготовление супа крестьянского с крупой
9. Приготовление супа картофельного с мясными фрикадельками.
10. Приготовление супа рисового с мясом
11. Приготовление солянки сборной мясной
12. Приготовление супа молочного с тыквой и крупой.
13. Приготовление грибов в сметанном соусе с картофелем.
14. Приготовление картофельных пирожков с грибами или морковью, или другим фаршем.
15. Приготовление рыбы припущенной с соусом белым с рассолом.
16. Приготовление филе из рыбы фаршированной.
17. Приготовление рыбы. Тушенной в томате с овощами.
18. Приготовление рыбы жареной с гречневой кашей и сметанным соусом.
19. Приготовление рыбы запеченной с картофелем по-русски.
20. Приготовление шницеля рыбного натурального.
21. Приготовление зраз отбивных.
22. Приготовление жаркого по домашнему.
23. Приготовление печени тушеной в соусе.
24. Приготовление азу.
25. Приготовление плова.
26. Приготовление котлет домашних.
27. Приготовление котлет натуральных из филе птицы под соусом паровым с грибами.
28. Приготовление самбуки яблочной или сливовой.
29. Приготовление суфле плодового или ягодного.
30. Приготовление пончиков.
31. Приготовление чебурек.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия учебного кулинарного цеха, лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного цеха и лаборатории:

1. Производственные рабочие места для студентов.
2. Рабочее место мастера.
3. Электрические плиты с духовым шкафом.
4. Жарочный шкаф.
5. Холодильное оборудование.
6. Микроволновая печь.
7. Кухонный комбайн.
8. Тестомесильная машина.
9. Электромясорубка.
10. Миксеры, блендеры, слайсеры.

Поварские инструменты, шкафы и стеллажи для посуды, кухонный инвентарь.

Комплекты плакатов, учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие для образовательных учреждений среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум. Учебное пособие для образовательных учреждений среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. Учебник для среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Соколова Е.М. Электрическое и электромеханическое оборудование: общепромышленные механизмы и бытовая техника. Учебник для среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник для среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
6. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Учебник для среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

7. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Учебник для среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
8. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительная литература:

1. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.
2. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции. Учебник. – М.: «ИРПО», 2001 г.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2001 г.
4. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2002 г.
5. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2008 г.
6. Сопина Л.Н. Пособие для повара. Учебное пособие. М.: Издательский центр «Академия», 2002 г.
7. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
8. Андросов В.П., Пыжова Т.В. и др. Производственное обучение профессии «Повар». Пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
9. Ботов М.И., Голованов О.А. и др. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
10. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
11. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. М.: Издательский центр «Академия», 2010.
12. Матюхина З.Б. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (для работников общественного питания). Учебное пособие для начального профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2000.
13. Анфимова П.А. Кулинария «Повар, кондитер». Учебник для начального профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2000.
14. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для студентов среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2002.

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП «Вика», 1992.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. - М., Экономика, 2000.
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988.
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения».
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий».
10. Профессиональный стандарт по индустрии питания.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт «Дом поваров»: http://www.dompovarov.ru/
2. Сайт «Федерация профессиональных поваров и кондитеров России»: http://www.chefcompany.ru/
3. Сайт «Все для повара»: http://povar.3dn.ru/
4. Интернет-ресурс для повара: http://www.povara.ru/.
5. «Кулинарный портал»: http://www.kulina.ru., http://povary.ru., http://vkus.by.
6. Академик. Словари и энциклопедии. http://dic.academic.ru/
7. 2.Большая советская энциклопедия. http://bse.sci-lib.com
8. Books Gid. Электронная библиотека. http://www.booksgid.com
9. Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов. http://globalteka.ru/index.html
10. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. http://window.edu.ru
11. Книги. http://www.ozon.ru/context/div_book/
12. Лучшая учебная литература. http://st-books.ru
13. Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность. http://www.school.edu.ru/default.asp
14. Электронная библиотечная система http://book.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером п/о в процессе волнения учебно-производственных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате проведения учебной практики обучающийся должен: иметь **практический опыт:** -обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; -подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; -приготовления основных супов и соусов; -обработки рыбного сырья; -приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -обработки сырья; -приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки гастрономических продуктов; -приготовления и оформления холодных блюд и закусок; -приготовления сладких блюд; -приготовления напитков; -приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; **уметь**: -проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки 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; -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,	1. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических работ. 2. Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - отчёта по проделанной работе согласно Положению (представление дневника по учебной практике). 3. Итоговая практическая работа.

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