Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»
(ГАПОУ СО «Режевской политехникум»)

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилева
от «14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от « 13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от « 14» июня 2019 г.

Рабочая программа Учебной практики практики разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрирован 23.07.2014г. № 33234), в части сформированности общих компетенций и профессиональных, а также приобретения знаний, умений, практических навыков;

Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Разработчики: Рякова Л.В. – преподаватель высшей квалификационной категории;
Хамидуллина Р.А. – преподаватель первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 18

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной программы является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО, укрупненной группы профессий **260000 «Технология продовольственных продукции и потребительских товаров» 19.02.10. Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии «Повар».

1.2. Место программы в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика входит в состав профессионального цикла:

ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07.

1.3. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы: С целью овладения указанными ВПД и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения учебной практики должны:

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВПД. ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудов ого коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД.ПМ 07- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (по профессии «Повар») 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

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.

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. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

иметь практический опыт:

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
  для приготовления сложных холодных блюд и соусов; для приготовления холодного и горячего десерта;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов, сложной горячей продукции, холодных и горячих десертов
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, сложной горячей продукции, сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложных холодных блюд, канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; сложных холодных и горячих десертов, сложной горячей кулинарной продукции;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- заполнения технологической документации
- обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов; блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста ,основных супов и соусов;
- приготовления простых полуфабрикатов и блюд из рыбы; полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок;
- приготовления простых сладких блюд;
- приготовления напитков;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 438 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося часов - 438 часов.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*438*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*438*
в том числе:	
ПМ.01 Организация процесса и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	*42*
ПМ.02 Организация процесса и приготовление п/ф для сложной холодной кулинарной продукции	*48*
ПМ.03 Организация процесса и приготовление п/ф для сложной горячей кулинарной продукции	*108*
ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*72*
ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	*36*
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	*36*
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	*96*

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
ПМ 01 Раздел 1.	**Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**		
	Содержание учебного материала	*42*	
	Виды работ: 1. Организация рабочего места. 2.Подготовка сырья к производству. 3.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки, мяса (говядина, свинина, баранина) 4. Приготовление классических полуфабрикатов из мяса. 5.Оценивание качества приготовленных полуфабрикатов. 6. Уборка рабочего места. **Вариативная часть:** 7. Приготовление новых современных полуфабрикатов из мяса животных с использованием современных видов панировки и способов маринования. **Темы:** 1.Приготовление классических полуфабрикатов из мяса 2. Приготовление новых современных полуфабрикатов из мяса животных с использованием современных видов панировки и способов маринования.	*6* *6*	*2*
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия:		*3*

	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Раздел 2	**Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**		
	1 **Виды работ:** 1. Организация рабочего места. 2.Подготовка сырья к производству. 3. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки рыбы. 4.Приготовление классических полуфабрикатов из рыбы 5.Оценивание качества приготовленных полуфабрикатов. 6. Уборка рабочего места. **Вариативная часть:** 7. Приготовление новых современных полуфабрикатов из рыбы с использованием новых способов разделки, видов панировки. **Темы:** 1. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Приготовление классических полуфабрикатов из рыбы. 2. Приготовление новых современных полуфабрикатов из рыбы с использованием новых способов разделки, видов панировки.	*6* *6*	*2*
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия:	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
	Организация процесса подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для		

Раздел 3.	**сложной кулинарной продукции**		
	Содержание учебного материала		
	Виды работ: 1. Организация рабочего места. 2.Подготовка сырья к производству. 3. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки домашней птицы и дичи, кролика. 4.Приготовление классических полуфабрикатов из домашней птицы и дичи, кролика. 5.Оценивание качества приготовленных полуфабрикатов. 6. Уборка рабочего места. **Вариативная часть:** 7. Приготовление новых современных полуфабрикатов из мяса птицы с использованием современных видов панировки. **Темы:** 1.Организация процесса подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 2. Приготовление классических полуфабрикатов из домашней птицы и кролика. 3. Приготовление новых современных полуфабрикатов из домашней птицы с использованием современных видов панировки.	*6* *6* *6*	*2*
ПМ 02 **Раздел 1.**	**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**	*48*	
	Содержание учебного материала **Виды работ:** 1. Организация рабочего места.		

		2.Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление канапе легких и сложных холодных закусок. Приготовление салатов 4.Оценивание качества приготовленной продукции 5. Уборка рабочего места.. **Вариативная часть:** Приготовление новых современных закусок из мяса и птицы, нерыбного водного сырья (мясного сыра, комбинированных заливных, салатов-коктейлей, салатов-тортов, тортиков, теплых салатов в сырных корзинках, блинной оболочке, заправок) с использованием современного декора) **Темы:** 1.Приготовление канапе легких и сложных холодных закусок 2.Приготовление сложных салатов 3.Приготовление новых современных закусок из мяса и птицы, нерыбного водного сырья(комбинированных заливных ,салатов-коктейлей. 4.Приготовление новых современных салатов-тортов, теплых салатов в сырных корзиночках, блинной оболочке с использованием современного декора.	*6* *6* *6* *6*	
Раздел 2		Содержание учебного материала **Виды работ:** 1.Организация рабочего места. 2.Подготовка сырья к производству. 3.Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса ,птицы и сложных холодных соусов 4.Оценивание качества приготовленной продукции 5.Уборка рабочего места.. **Вариативная часть:**		

		Приготовление современных сложных холодных блюд рыбы, мяса, птицы, холодных соусов с использованием современного декора **Темы:** 1..Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса 2.Приготовление сложных холодных блюд из птицы и сложных холодных соусов 3. Приготовление современных сложных холодных блюд рыбы, мяса, птицы, холодных соусов с использованием современного декора. 4.Приготовление холодных блюд из мяса.	*6* *6* *6* *6*	
ПМ 03 **Раздел 1**	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**		*108*	
		Содержание учебного материала **Виды работ** 1. Организация рабочего мест 2.Приготовление сложных супов. 3. Приготовление горячих соусов и подборка их при подаче горячих блюд. 4. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из рыбы 5.Приготовление и оформление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. 6.Приготовление сложных горячих блюд из мяса 7.Приготовление сложных горячих блюд из мяса домашней птицы 8.Оценивание качества приготовленных блюд **Вариативная часть:**		

		.Приготовление современных горячих соусов на сливках, винах или плодоягодных соках, с использованием овощных и плодоягодных масс и использование их для декора сложных горячих блюд Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы с применением современных технологий **Темы:** 1.Приготовление пюреобразных супов 2.Приготовление горячих соусов и подборка их при подаче горячих блюд 3.Приготовление и оформление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра 4.Приготовление и оформление сложных горячих блюд из рыбы 5.Приготовление сложных горячих блюд из мяса 6.Приготовление сложных горячих блюд из мяса домашней птицы оценивание качества приготовленных блюд 7. Приготовление современных горячих соусов на сливках, винах или плодовоягодных соках, с использованием овощных и плодовоягодных масс и использование их для декора сложных горячих блюд 8. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы с применением современных технологий	*6* *6* *6* *6* *6* *6* *6* *6* *6* *6* *6* *12* *6* *18*	
ПМ 04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,**		*72*	

	мучных кондитерских изделий			
		Содержание учебного материала **Виды работ** Приготовление сложных выпеченных полуфабрикатов для кондитерских изделий: Приготовление слоеного полуфабриката. Приготовление сахарного полуфабриката. Приготовление миндально-орехового полуфабриката. Приготовление полуфабриката из теста «Бриошь» Приготовление полуфабриката из тертого теста Приготовление полуфабриката из масляного бисквита, для торта «Прага». Приготовление воздушного и воздушно-орехового полуфабриката для пирожных и тортов. Приготовление кремов: «Глясе», «Шарлотт», «Птичье молоко», заварного крема, сметанного крема и крема из сливок Приготовление отделочных кремов на основе основных (ароматизированных, кофейных, шоколадных, ореховых и прочее) Приготовление суфле Приготовление зефира Приготовление крема из сыра Приготовление крема из растительных сливок Приготовление крема с наполнителями (с тертым шоколадом, джемом, кондитерскими пастами и прочее) Приготовление сахарной мастики и украшений из нее. Приготовление марципана и украшений из нее. Приготовление шоколада и украшений из него Приготовление карамели. и украшений из нее. **Темы:** 1.Приготовление слоеного полуфабриката с кремом «Глясе» 2.Приготовление сахарного полуфабриката с заварным кремом		

		3.Приготовление миндально – орехового полуфабриката с кремом «Шарлот» 4.Приготовление полуфабриката из теста «Бриошь» с кремом из сливок 5.Приготовление полуфабриката из тертого теста с шоколадным кремом 6.Приготовление полуфабриката из масляного бисквита ,для торта «Прага» 7.Приготовление полуфабриката из бисквита с кремом из растительных сливок 8.Приготовление суфле 9.Приготовление зефира 10.Приготовление сахарной мастики, марципана и украшений из нее 11.Приготовление шоколада ,карамели и украшений из него	*6* *6* *6* *6* *6* *12* *6* *6* *6* *6* *6*	
ПМ 05	**Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных десертов**		*36*	
		Содержание учебного материала **Виды работ:** **Приготовление сложных <u>холодных десертов</u> с использованием современного декора на основе шоколада и карамели** Приготовление парфе, Приготовление тирамису, Приготовление чизкейка **Приготовление сложных <u>горячих десертов</u> с использованием современного декора** Приготовление суфле Приготовление фондю, фламбе		

		Темы: 1.Приготовление сложных холодных десертов с использованием современного декора на основе шоколада и карамели 2.Приготовление парфе, 3.Приготовление тирамису, 4.Приготовление чизкейка 5.Приготовление суфле 6.Приготовление фондю, фламбе	*6* *6* *6* *6* *6* *6*	
ПМ 06	**Организация работы структурного подразделения**		*36*	
		Содержание учебного материала **Виды работ:** Организация рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; Отработка навыков по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов и готовой продукции с учетом рационального расходования сырья; Приобретение умения проводить проверку соответствия продукции требованиям нормативных документов, оформлять технологические и технико-технологические карты Организация рабочих мест в :соответствии с требованиями СанПиН. Составление различных видов инструкций, табеля учета рабочего времени, фотографии рабочего времени оформление бракеражного журнала		

ПМ 07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**		*96*	
		<u>Приготовление блюд и простых гарниров из овощей и грибов</u> **Виды работ:** **Тема** 1. Приготовление блюд и простых гарниров из овощей и грибов (отварных, жареных, тушеных, запеченных) **Вариативная часть** **Фантазии из овощей (создание композиций)** 2. Выполнение фарширования перца, приготовления полуфабриката голубцов **<u>Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога, мучных изделий</u>** **Виды работ:** Приготовление каш и изделий из них (биточков, запеканок) Приготовление блюд из макаронных (макаронника, лапшевника) Обработка и подготовка яиц для приготовления блюд Приготовления яйца вареного в смятку, в мешочек и вкрутую Приготовление яйца с ветчиной на гренке, яичницы с гарниром, омлета натурального, омлета смешанного Приготовление сырников из творога, запеканки и пудинга, вареников ленивых и с творожным фаршем Приготовление мучных блюд Оформление и подача блюда. **Темы:** 1.Приготовление каш и изделий из них 2.Приготовление блюд из макаронных изделий (макаронника, лапшевника) 3.Приготовление яйца вареного в всмятку, в мешочек, вкрутую 4.Приготовление яичницы с гарниром, омлета натурального, омлета смешанного 5.Приготовление сырников из творога, запеканки, вареников ленивых с творожным	*6* *6*	

		фаршем 6. Приготовление мучных блюд **<u>Приготовление супов и соусов</u>** **Виды работ:** Приготовление всех видов простых заправочных супов Приготовление щей, борщей Приготовление рассольников Приготовление супа крестьянского Приготовление супов из круп и макаронных **Темы:** 1.Приготовление щей, борщей 2. Приготовление рассольников 3.Приготовление супа крестьянского 4.Приготовление супов из круп 5. Приготовление супов из макаронных изделий 6.Приготовление холодных и горячих соусов. **<u>Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, и простых блюд из рыбы</u>** **Виды работ** Обработка рыбы с костным скелетом Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Приготовление простых блюд из рыбы с использованием различных способов тепловой обработки **Темы:** 1.Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов и приготовление припущенных блюд из рыбы. 2.Приготовление полуфабрикатов и приготовление тушеных блюд из рыбы 3.Приготовление полуфабрикатов и приготовление жареных блюд из рыбы **<u>Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы</u>** **Виды работ**	*6* *6* *6* *6*	

		Приготовление блюд из отварного мяса Приготовление блюд из жареного мясо порционным куском из говядины Приготовление блюда из говядины мелкокусковые Приготовление блюд тушеных порционных блюда из говядины и свинины Приготовление блюд запеченных Приготовление блюд из натурально рубленой массы Приготовление блюд из котлетной массы Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы отварной Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы жареной **Темы:** 1.Приготовление блюд из отварного мяса 2.Приготовление блюда из говядины мелкокусковые 3.Приготовление блюд тушеных порционных блюда из говядины, свинины 4. Приготовление блюд запеченных 5.Приготовление блюд из натурально рубленой массы 6.Приготовление блюд из котлетной массы, блюд из сельскохозяйственной птицы отварной, жареной **<u>Приготовление простых холодных блюд и закусок.</u>** **Виды работ:** Подготовка свежих, консервированных овощей, грибов, фруктов, мясных и рыбных продуктов, яиц, зелени, масленых заправок, хлебобулочных изделий и гастрономических продуктов. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов. Приготовление и оформление салатов. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок. Оценивание качества приготовленных холодных блюд и закусок. **Темы:** 1.Подготовка свежих, консервированных овощей, грибов, фруктов, мясных и рыбных продуктов, яиц, зелени, масленых заправок, хлебобулочных изделий и	*6* *6* *6*	

		гастрономических продуктов. 2. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов. 3. Приготовление и оформление салатов. 4. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок. **<u>Приготовление сладких блюд и напитков.</u>** **Виды работы** Подготовка сырья к производству. Приготовление простых холодных и горячих напитков. Чай с сахаром, вареньем. Чай с лимоном. Кофе с молоком Кофе на молоке по-варшавски Кофе с взбитыми сливками по-венски Какао с мороженым Напиток апельсиновый Напиток яблочный Оформление и подача готовых напитков **Темы:** 1.Приготовление простых холодных и горячих напитков. Чай с сахаром, лимоном, вареньем. 2.Приготовление кофе с молоком, по-варшавски. 3.приготовление напитков.	*6* *6* *6* *6*	

			6	

			6	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) *(если предусмотрены)*			-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрены)*				
Всего:			*438*	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- Реализация программы учебной практики реализуется в лаборатории «Учебный кондитерский и кулинарный цех» - по адресу ул. Трудовая, 93.
- **Технические средства обучения: Кабинет информационных технологий по адресу: ул. Трудовая, 93.**
- Оборудование учебного кабинета:
- - посадочные места по количеству студентов;
- - рабочее место преподавателя;
- - трибуна преподавателя;
- - лампа настольная;
- Технические средства обучения:
- - компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийная установка, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

- производственные столы
- Плита электрическая «Дарина»
- Плита электрическая
  Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ
- Мясорубка «Panasonik»
- Микроволновая печь Супра
  Холодильник Бирюса
- Водонагреватель
- Машина для вакуумной упаковки GASTRORAG TVS-DZ-260
- Машина овощерезательная ОМ-350-01 без подставки
- Шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF3L
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF35DX4
- Миксер планетарный GASTROMIX B 5 ECO
- Блендер погружной KitchenAid
- мясорубка электрический
- посуда и инвентарь, маркированные
  Весы электронные настольные CAS SWN-6
- Кофемашина HURAKAN HKN-ME715
- Посудомоечная машина INDESIT DSR 268RU
- Соковыжималка электрическая Galaxy GL 0806
- Гриль контактный HURAKAN HKN-PE22R
- Слайсер HURAKAN HKN-HM220
- Миксер для коктейлей GASTRORAG W-MS-10
- Фритюрница HURAKAN HKN-FT4N
- Нитрат тестер Эковизор F2
- Набор для карвинга TESCOMA Presto Carving

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Учебная литература:

1. Анфимова Н. А. Кулинария - 10изд. - М.: Издательский центр Академия, 2015- 400с. /Электронная версия/.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В и др. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях. Учебное пособие. Часть 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.-7 изд. М.: Издательский центр Академия, 2016-112с. /Электронная версия/.

3. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В и др. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях. Учебное пособие. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.-5 изд. М.: Издательский центр Академия, 2016-160с. /Электронная версия/.

4. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. и др. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 4 частях. Учебное пособие. Часть 1-4 изд. М.: Издательский центр Академия, 2016-192с. /Электронная версия/.

5. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. и др. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 4 частях. Учебное пособие. Часть 2-4 изд. М.: Издательский центр Академия, 2016-208с. /Электронная версия/.

6. Барышева Е.С., Баранова О.В. Организация рационального питания детей в образовательном учреждении. Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2016 - 305с. /Электронная версия/.

7. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 04). 4 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2017-384с. /Электронная версия/.

8. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ЛПЗ (ПМ 04). 4 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016-240с. /Электронная версия/.

9. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья.-2 изд. М.: Издательский центр Академия, 2015-192с.

10. Васюкова А.Т. Справочник повара - 2 изд. М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°, 2016 - 496с. /Электронная версия/.

11. Глебова Е. Моя русская кухня. - М.: ХЛЕБ-СОЛЬ , 2018. /Электронная версия/.

12. Готовим по-русски. Наши традиции в будни и праздники (Отв.редактор Левашева Е.) М.: ООО Издательство ЭКСМО, 2016-64с. /Электронная версия/.

13. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. - М.: Издательский центр Академия. 2015- 336с. /Электронная версия/.

14. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания- 12 изд. М.: Издательский цент Академия. 2015 - 320с. /Электронная версия/.

15. Здобнов А., Цыганенко М., Пересичный М. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2016-686с. /Электронная версия/. Читать: http://bookfi.net/book/716512.

16. Ивченко З. Пиццы и открытые пироги. Белгород.- ООО Книжный клуб Семейного досуга, 2016. /Электронная версия/.

17. Ляховская Л. Русская кухня: традиции, праздники, обычаи, обряды. М.: ООО Издательство ЭКСМО, 2016- 304с./ Электронная версия/.

18. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов - 7 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016-336с. /Электронная версия/.

19. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии - 3 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016-184 с. /Электронная версия/.

20. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания.- М.: .: Издательский центр Академия, 2015-320с. /Электронная версия/.

21. Ногина А.А. Организация обслуживания на предприятии общественного питания. Челябинск: ЗАО Библиотека А.Миллера, 2018-136с. /Электронная версия/.

22. Осетинские, абхазские, татарские пироги и другая выпечка - 50 рецептов. М.: ООО Издательство ЭКСМО, 2015-48с. /Электронная версия/.

23. Потапова И.И. Калькуляция и учет -9 изд. М.: Издательский центр Академия 2016-176с. /Электронная версия/.

24. Синицина А.В., Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков. - М.: Издательский центр Академия, 2016-304с. /Электронная версия/.

25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. -2 изд. М.: Издательский центр Академия,2015-192с. /Электронная версия/.

26. Сборник по кулинарии: зарубежная кухня, национальная кухня, приготовление десертов, раздельное питание, выпечка хлеба, консервирование продуктов, готовим в духовке, готовим на мангале, готовим на пару, готовим на гриле, приготовление напитков. /Электронная версия/.

27. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни -3 изд. (под ред. Васюковой А.Т.).М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°, 2015-816с. /Электронная версия/.

28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания (под ред. Васюковой А.Т.).М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°, 2016-212с. /Электронная версия/.

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания -12 изд. - М.: Академия, 2015 - 432с. /Электронная версия/.

30. Шатун Л.Г. Кулинария – 5 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016- 320с. /Электронная версия/.

31. Шрамко Е. Современная выпечка. Кексы, печенье, хлеб, слоеное и сдобное тесто.- М.: ООО Медиа группа Ресторанные ведомости, 2017-96с. /Электронная версия/.

32. Энциклопедия питания. (Под общей редакцией Черевко А.И., Михайловой В.М.) Том №9. Основы лечебного и лечебно –профилактического питания. Харьков: Мир книг, 2016-219с. /Электронная версия/.

Дополнительные источники:

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Дом славянской книги; 2016г.

Интернет-ресурсы:

1.www.pitroportal.ru
2.www.smolkt.ru
3.www. businesspravo.ru
4.www. ozpp.ru
5.www.irkzan.ru
6.www.o-urok.ru/prof_p.php
7.www/fartov.com

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование, высшую или первую квалификационные категории и опыт деятельности на предприятиях общественного питания, что является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ППССЗ, знакомятся с психофизическими особенностями обучающихся, с нарушением зрительных и слуховых функций и учитывают их при организации образовательного процесса

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в лаборатории «Технология продукции общественного питания» органолептическим методом в форме бракеража готовой продукции

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь:	
ПМ. 01 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3 Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции** ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление закусок из мяса, рыбы и птицы ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных соусов **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса, рыбы и птицы **ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление	Практическая работа . Визуальный контроль (органолептический метод) Бракераж готовой продукции. Обсуждение результатов. Визуальный контроль. Наблюдение за работой. Бракераж готовой продукции. Анализ полученных результатов.

сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.21 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении **ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов **ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения** ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2 Планировать выполнять работу исполнителей ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполненной работы исполнителей ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию **ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** ПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление блюд и простых гарниров из овощей и грибов ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление блюд из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога, мучных изделий ПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление простых заправочных супов ПК 7.4 Организовывать и проводить обработку рыбы, приготовление простых полуфабрикатов, и простых блюд из рыбы ПК 7.5 Организовывать и проводить приготовление простых блюд из мяса и птицы ПК 7.6 Организовывать и проводить приготовление простых холодных блюд и напитков	Визуальный контроль. Наблюдение за работой. Бракераж готовой продукции. Анализ полученных результатов.