


Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»




Л.А. Зарипова

"28" 08 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСИПТ



Л.В. Терещенко

"28" 08 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

**по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной практики ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
16675 Повар
12901 Кондитер

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области " Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова - мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова -заместитель директора


Н.А. Шагин-старший мастер

Л.А Зарипова – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «17» 08 2019 г.

Председатель МК: 

Н.А.Берковская

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/ п	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ ПРОГРАММЫ	Стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выполнение работ по рабочим профессиям
16675 Повар, 12901 Кондитер

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Профессия «Повар»

- ПК 7.1.** Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
- ПК 7.2.** Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ПК7. 3.** Готовить простые супы и соусы.
- ПК7. 4.** Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
- ПК 7.5.** Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
- ПК 7.6.** Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
- ПК 7.7.** Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

Профессия «Кондитер»

- ПК 8.** Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики 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 и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.07: 126 часов

Профессия «повар» - 108 часов;

Профессия «кондитер» - 12 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих Повар, Кондитер

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), **Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер**

Код	Наименование результата обучения
Профессия «Повар»	
ПК 7.1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3.	Готовить основные супы и соусы.
ПК 7.4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 7.5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК7. 6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
Профессия «Кондитер»	
ПК 7.8.	Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
-------	---

3. Тематический план учебной практики по ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих16675 Повар 12901 Кондитер

Код Профессиональн ых компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ОК 1-9 ПК 1.1,	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	18
ОК 1-9 ПК 1.2	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	24
ОК 1-9 ПК 1.3	Раздел 3. Приготовление супов и соусов	18
ОК 1-9 ПК 1.4	Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	18
ОК 1-9 ПК 1.5	Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18
ОК 1-9 ПК 1.6	Раздел 6. Приготовление холодных блюд и закусок.	6
ОК 1-9 ПК 1.7	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков.	6
ОК 1-9 ПК 1.8	Раздел 8. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	12
Дифференцированный зачёт		6
Всего		126

3.1 Содержание учебной практики ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар 12901 Кондитер

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел№1. Приготовление блюд из овощей и грибов		18
<p>Тема 1.1. Вводный инструктаж. Отработка , нарезка овощей. Приготовление из отварных, припущенных, тушеных овощей.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание.</p> <p>Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей: картофель отварной, картофельное пюре, пюре из моркови и свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом , овощи, припущенные в молочном соусе. Бракераж, оформление, отпуск</p>	6
<p>Тема1.2. Приготовление блюд из жареных овощей и из овощных масс.</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление жареных блюд и гарниров из овощей : картофель жареный, картофель жареный во фритюре, лук фри, зелень петрушки фри, кабачки жареные с отварным картофелем, тыква, баклажаны, помидоры жареные . Приготовление и оформление блюд из</p>	6

	овощных масс: котлеты морковные, котлеты свекольные, , оладьи из тыквы, котлеты , рулет и зразы картофельные с луком и грибами. Бракераж, оформление,отпуск	
Тема 1.3. Приготовление блюд из тушеных, запечённых овощей и грибов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление тушеных и запеченных блюд и гарниров из овощей: капуста тушеная, картофель, тушеный с луком и помидорами, голубцы овощные, рагу из овощей, свекла, тушеная в сметане или соусе, картофельная запеканка, морковная или капустная запеканка, капуста, запеченная под соусом, солянка овощная. Приготовление овощей фаршированных (помидоры, перец, кабачки, баклажаны). Грибы в сметанном соусе. Приготовление и оформление блюд и гарниров из грибов: грибы в сметанном соусе запеченные, фаршированные шампиньоны. Бракераж, оформление,отпуск	6
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		24
Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов и приготовление каш: рассыпчатых: «рисовая, пшенная, перловая, гречневая, рассыпчатые каши из концентратов.» Вязкие: « рисовая, манная,» Жидкие: «каша овсяная Геркулес», приготовление и блюд из каш: котлеты, биточки манные, запеканка рисовая, пшенная, манная, крупеник гречневый, клецки манные. Подготовка макаронных изделий к варке. Макароны отварные с жиром или сметаной, макароны с сыром, брынзой, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, макароны запечённых с сыром, лапшевник с творогомБракераж,	6

	оформление, отпуск	
Тема 2.2. Приготовление блюд из яиц и творога.	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из яиц варка яиц: всмятку, «в мешочек», в крутую, без скорлупы. Яйца с ветчиной на гренках, яичная кашка.</p> <p>яичница- глазунья (натуральная), яичница с гарниром, яичница-глазунья с мясными продуктами .Омлет натуральный, омлет с сыром, фаршированные омлеты, омлет натуральный запеченный, омлет с жареным картофелем (запеченный). Драчена. Яйца запеченные под молочным соусом.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из творога: Подача творога с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с изюмом или медом, с орехами, со сметаной. Вареники с творогом, вареники ленивые. Пудинг из творога (варенный на пару), сырники из творога, запеканка из творога, пудинг из творога (запеченный). Бракераж, оформление, отпуск</p>	6
Тема 2.3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление фаршей.	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста: Безопарное. Изделия из дрожжевого теста: пирожки жареные, пирожки печеные, расстегаи, кулебяка . Приготовление дрожжевого теста: Опарное . Изделия из дрожжевого теста: пироги, пончики, ватрушка с творогом .</p> <p>Приготовление фаршей: из свежей или квашеной капусты, зеленого лука с яйцом, картофель с луком, грибной, из рыбы, мяса, творога, яблок, мака. Бракераж, оформление, отпуск.</p>	6
Тема 2.4. Приготовление	Организация рабочего места, подготовка оборудования,	6

<p>бездрожжевого теста и изделий из него.</p>	<p>производственного инвентаря посуды. Приготовление теста для пельменей, вареников и лапши домашней. Приготовление пельменей, вареников, лапши. Приготовление теста для блинов, блинчиков и оладий. Выпечка изделий Приготовление сдобного пресного теста изделий из него . Бракераж, оформление,отпуск.</p>	
<p>Раздел№3 Приготовление супов и соусов</p>		<p>18</p>
<p>Тема 3.1. Приготовление заправочных супов</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление костного бульона, борщей: Борщ, борщ московский, борща с картофелем и капустой, борщ украинский, борщ флотский, борщ сибирский. Приготовление мясо – костного бульона, щей: из свежей капусты, из квашеной капусты, из свежей капусты с картофелем, по- уральски, суточные, зеленые. Приготовление рыбного бульона, грибного отвара, приготовление солянок: солянка сборная мясная, домашняя, рыбная, грибная. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями; крестьянский, из овощей, картофельный, картофельный с крупой, полевой, картофельный с бобовыми, картофельный с макаронными изделиями, харчо, горохом, супа лапша домашняя. Бракераж, оформление,отпуск</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.2. Приготовление разных супов</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супа молочного; с крупой, макаронными изделиями, с овощами. Приготовление супов-пюре; с овощами, с крупами и бобовыми, из мясных продуктов, из печени. Приготовление сладких супов из свежих плодов, и смеси</p>	<p>6</p>

	<p>сухофруктов.</p> <p>Приготовление холодных супов; приготовления хлебного кваса, окрошка мясная сборная, овощная.</p> <p>Приготовление супов из концентратов и полуфабрикатов. Бракераж, оформление, отпуск.</p>	
<p>Тема 3.3. Приготовление горячих и холодных соусов</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого.</p> <p>Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного.</p> <p>Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом.</p> <p>Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Приготовление соусов без муки; соус польский.</p> <p>Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей, розовое. Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового. Бракераж, оформление тарелок.</p>	6
<p>Раздел №4 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</p>		18
<p>Тема 4.1. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушённой, запечённой, жареной рыбы.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды,</p> <p>Приготовление и оформление отварных, припущенных, тушённых блюд из рыбы: рыбы отварной, рыбы припущенной, тушёной в томате с овощами, солянки рыбной на сковороде. Приготовление и оформление жареных и запеченных блюд из рыбы: рыбы жареной</p>	6

	основным способом рыбы жареной в кляре, рыбы запеченной с картофелем по-русски, рыбы запеченная с яйцом. Бракераж, оформление,отпуск	
Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы: котлет, биточков, фрикаделек, зраз, тельного, рулета. Бракераж, оформление,отпуск.	6
Тема 4.2. Приготовление и оформление фаршированной рыбы и блюд из морепродуктов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление фаршированной рыбы. 1 Приготовление и оформление блюд из морепродуктов: кальмаров отварных, креветок отварных, морепродуктов в кляре.Бракераж, оформление,отпуск.	6
Раздел №5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		18
Тема 5.1. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса. Приготовление блюд из отварного,жареного, тушеного и запеченного мяса	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обвалка мяса и обработка мясных продуктов. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса: шпигованного мяса, бифштекса, бефстроганов, гуляша, поджарки, азу, шашлыка. Приготовление и оформление блюд из жареного мяса: бифштекса, бефстроганов, поджарки. Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса: голубцов с мясом и рисом, запеканки картофельной с мясом	6
Тема 5.2. Приготовление и оформление блюд из рубленной и котлетной масс.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из рубленной и котлетной масс: бифштекса натурального рубленого, зраз рубленых.	6

<p>Тема 5.3. Приготовление блюд из птицы и субпродуктов .</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обработка, заправка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд : птица жареная,цыплёнок табака,птица по-сттоличному, котлеты по-киевски,птица тушённая в соусе. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов: печень жареная, печени по – строгановски, паштета из печени,гуляш из сердца. Бракераж, оформление,отпуск</p>	<p>6</p>
<p>Раздел №6 Приготовление холодных блюд и закусок.</p>		<p>6</p>
<p>Тема 6.1. Приготовление и оформление бутербродов. салатов, холодных закусок</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов: бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), гастрономических продуктов. Приготовление и оформление холодных закусок: помидоров фаршированных мясным салатом, сельди с гарниром, фуршетных закусок. Бракераж, оформление,отпуск</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков.</p>		<p>6</p>
<p>Тема 7.1. Приготовление и оформление холодных,горячих сладких блюд. Приготовление и оформление холодных ,горячих напитков.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желированных сладких блюд: киселя из свежих ягод, желе, мусса, самбука Приготовление горячих сладких блюд: пудинга рисового, бананового десерта, яблок в тесте, шарлотки с яблоками. Приготовление холодныхи горячих напитков: чая, кофе, какао, напитков и компотов из ягод и фруктов. Бракераж, оформление,отпуск</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 8.Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p>		<p>12</p>

<p>Тема 8.1. Инструктаж по Т.Б.</p> <p>Подготовка кондитерского сырья к производству.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и мучных кондитерских изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Ознакомление обучающихся с кондитерским цехом.</p> <p>Санитарные требования.</p> <p>Проверить продукты органолептическим способом.</p> <p>Подготовить кондитерское сырьё к производству (мука, сахар, сливочное масло, яйца, молочные продукты, фрукты, ягоды и др.); мясные и рыбные продукты.</p> <p>Подобрать нужную посуду, инвентарь, инструменты.</p> <p>Выбрать тепловую обработку.</p> <p>Приготовить фарши и начинки: мясной с луком, из репчатого лука с яйцом, ливерный, рыбный, из свежей капусты, морковный, фарш из квашеной капусты, грибной, рисовый с яйцом, творожный, картофельный с луком, яблочный .</p> <p>Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом и изделия из него: пирог с луком, булочка школьная, батончик ячменный, пирожки.</p> <p>Приготовить дрожжевое тесто опарным способом и изделия из него: булочка домашняя, каравайчик «Серпуховский», украинские пампушки, пирог с капустой и мясом,сдоба выборгская, кулебяка с рыбным фаршем, кекс «Майский», расстегаи, сдобу «Лесной хоровод», пирог «Московский», хворост, печенье столбики.</p> <p>Приготовить и оформить пончики «Московские», пирожки жареные, беляши, хворост, хворост лимонный.</p> <p>Приготовить слойку с повидлом, крученик слоёный, ватрушки венгерские, булочку слоёную, слойка с марципаном. Приготовить песочный полуфабрикат и изделия из него - печенье: «Круглое», «Звёздочка», лимонное.</p> <p>Приготовить пряничный полуфабрикат и изделия из него - пряники:</p>	<p>6</p>
---	---	----------

	глазированные, медовые, «Тульские», «Детские»; коврижки: медовую, «Южная», медовую с начинкой. Бракераж, оформление, отпуск.	
Тема 8.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Приготовление, оформление пирожных и тортов	<p>Подготовить кондитерское сырьё к производству.</p> <p>Выполнить отделочные полуфабрикаты в ассортименте, пользуясь специальными приёмами и различными приспособлениями.</p> <p>Приготовить отделочные полуфабрикаты из крема, из желе, из помады, из глазури, из мастики, из посыпки, из шоколада.</p> <p>Приготовить «Бисквитное» пирожное (с белковым кремом, фруктовое, «Ноктюрн», «Рулёт чешский»; «Песочное» пирожное («Песочное кольцо», глазированное помадой, с кремом, «Корзиночка»).</p> <p>Приготовить пирожное «Слойка» (с кремом, с яблочной начинкой, «Трубочки» с кремом, обсыпанное сахарной пудрой; заварные пирожные («Трубочка» с кремом, с белковым кремом; «Кольцо заварное» с кремом, «Творожное кольцо»).</p> <p>Приготовить бисквитные торты («Бисквитно-кремовый», «Кофейный», с белковым кремом и фруктовой начинкой («Снежок», «Вечер»).</p> <p>Приготовить песочные торты («Ленинградский», «Листопад», «Пешт»), «Птичье молоко»; слоёные торты (с кремом, с конфитюром, «Московская слойка»).</p> <p>Приготовить торт «Слива», песочно-яблочный полуфабрикат, бисквит с овощами, бисквит «Солнечный», бисквит «Ночка», бисквит «Свежесть». Бракераж, оформление, отпуск.</p>	6
Дифференцированный зачёт		6
Итого		126

.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих Повар, Кондитер** проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Для проведения учебной практики имеются учебный кулинарный и кондитерский цех, учебный бар.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха на 12 рабочих мест:

- шкаф жарочный ШЖЭ-903 - 1шт.
- шкаф жарочный ШЖЭ-00 - 1шт.
- плита электрическая ПЭ-0,51М - 1шт.
- плита электрическая ПЭ-0,48 Н-1шт.
- микроволновая печь SMS-3010- 1шт.
- микроволновая печь SMG-3022G -1шт.
- водонагреватель RU - 1шт.
- холодильник бытовой «Бирюса 22»-1шт.
- холодильник бытовой «Орск-408» - 1шт.
- миксер планетарный - 1шт.
- весы порционные электронные DS-708 - 1шт.
- мясорубка электрическая – 1 шт.
- столы производственные – 6 шт.
- стеллажи – 2 шт.
- ванна моечная ВМ-1 – 1 шт.
- ванна моечная ВМ-2/530 – 1 шт.
- весы электронные SW-5 – 10 шт.
- весы электронные ЕД-Р-15 – 1 шт.
- пароварочный конвективный аппарат типа ПКА 6-1/2 П – 1 шт.
- пароварочный конвективный аппарат типа ПКА 6-1/3 П – 1 шт.
- плита электрическая кухонная ЭПК-48П–1 шт.
- блинница STARFOOP JB-2 – 1 шт.
- электрическая фритюрница FT4423050 М–1 шт.

- слайсер ЛЗ-250 – 1 шт.
- миксер «Kitchen Aid» 5KSM150PS – 1 шт.
- мясорубка SXC-12 – 1шт.
- блендер MASAP P102 – 1 шт.
- миксер планетарный В5А – 1 шт.
- холодильник бытовой «POZIS-МИР-244-1»-1 шт.

Оборудование учебного бара:

- кухонный комбайн – 1 шт.
- микроволновая печь – 2 шт.
- холодильник LG – 1 шт.
- холодильник Индезит – 1 шт.
- электроплита бытовая «Дарина»-2 шт.
- стол производственный – 4 шт.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2010. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.
3. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.
4. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.:Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

Дополнительные источники:

1. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования М.: Экономика, 1998. – 190 с.
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

4. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
5. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
6. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.
10. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
11. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

Литература мастера, инструкционно-технологические карты, практикумы:

1. Технологические карты (простые кулинарные блюда из овощей и грибов)

2. Технологические карты (простые кулинарные блюда из рыбы)
3. Технологические карты (простые кулинарные блюда из мяса)
4. Технологические карты (простые кулинарные блюда из домашней птицы)
5. Технологические карты (простые блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога)
6. Технологические карты (простые супы и соусы)
7. Технологические карты (простые холодные блюда и закуски)
8. Технологические карты (простые сладкие блюда и напитки)
9. Технологические карты (простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятие по учебной практике длится 6 часов, с перерывами на отдых через каждые 45 минут.

Во время учебной практики обучающиеся распределяются по рабочим местам, обеспечиваются индивидуальными заданиями в соответствии с программой практики.

При проведении занятий учебной практики предусматривается реализация компетентного подхода, использование активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, разработка индивидуальных и групповых проектов, анализ производственных ситуаций, использование личностно-ориентированных педагогических технологий.

На время учебной практики обучающимся выдается спецодежда.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является дифференцированный зачет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы у

педагогов, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, имеется. Педагоги проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Профессия «Повар»		
ПК1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • выполнение тестовых заданий • проведение деловых и ролевых игр • решение производственно-технологических ситуаций
ПК2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	-правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда.	<ul style="list-style-type: none"> • решение кроссвордов • работа с карточками – заданиями • выполнение учебно – производственных работ с использованием инструкционно – технологических карт согласно перечня
ПК3 Готовить основные супы и соусы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;	Промежуточный

	<ul style="list-style-type: none"> - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. 	<p>Контроль: зачет по темам учебной практики</p>
<p>ПК4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Итоговый контроль: квалификационный экзамен</p>
<p>ПК5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	
<p>ПК6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	
<p>ПК7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	
<p>Профессия «Кондитер»</p>		
<p>ПК8 Готовить и оформлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение тестовых

<p>хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</p>	<p>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда</p>	<p>заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> • проведение деловых и ролевых игр • решение производственно-технологических ситуаций • решение кроссвордов • работа с карточками – заданиями • выполнение учебно – производственных работ с использованием инструкционно – технологических карт согласно перечня <p><u>Промежуточный контроль:</u> зачет по темам учебной практики <u>Итоговый контроль:</u> квалификационный экзамен</p>
---	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1.Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, прохождение производственной практики; участие в социально – проектной деятельности; портфолио обучающегося.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике</p>

ОК 2.Организация собственной деятельность, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 3.Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 4.Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 5.Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК 6.Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 7.Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК 8.Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены	-качественный анализ инноваций в сфере	-отчет по поиску новых технологий в сфере

технологий в профессиональной деятельности.	общественного питания	приготовления пищи
---	-----------------------	--------------------