МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Республики Адыгея

«Майкопский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

**по профессии «Повар»**

**по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»**

2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РА «МПТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Х.Делок

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г

Автор: Рябыкина Татьяна Алексеевна, мастер производственного\_\_\_

обучения ГБПОУ РА «Майкопский политехнический техникум»

«Рассмотрено и одобрено» Программа утверждена

на заседании МК на заседании Методического совета

цикла «Кулинаров» ГБПОУ РА «МПТ»

Протокол № 1 от «27 » протокол №1 от «28» августа 2015г

«августа» 2015года.

Председатель МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наумова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ учебной И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики | стр. |
| 2. результаты освоения учебной и производственной практики |  |
| 3. СТРУКТУРА и содержание учебной И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики |  |
| 4 условия реализации учебной И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики |  |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения учебной ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики |  |

# **1. пАСПОРТ ПРОГРАММы учебной практики**

**1.1 Область применения программы**

Основная профессиональная образовательная программа СПО ППРС(С) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №\_798\_ от «02» августа 2013г, Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 года № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования» по профессии 260807.01 Повар, кондитер, на базе основного общего образования и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (Приказ Минобрнауки Росси от 17.05.2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования), реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (от 17.03.2015 года № 06-259).Профессия 19.01.17Повар, кондитер входит в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд из овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

# **2. результаты освоения учебной практики**

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности. Разработка технологических процессов приготовления кулинарных блюд.

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, ростые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| ПК 3.1 | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы. |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |

**Пояснительная записка**

Настоящая программа предназначена для подготовки квалифицированных рабочих кадров в ГБПОУ РА «МПТ» по профессии: повар, кондитер подготовку рабочих со средним образованием, осуществляют из студентов , окончивших неполную среднюю школу (срок обучения 2 года 10 месяцев), планируемый уровень квалификации для профессии: повар – 3-4 разряда, кондитер – 3-4 разряда:

В программу включены: сводно - тематические планы и поурочно- тематические планы, программы учебная практика (производственное обучение) и производственная практика, позволяющие учащимся освоить практические навыки и умение профессионального компетенции в соответствие с ФГОС по профессиям среднего профессионального образования 19.01.17. «Повар,кондитер»

В результате изучения программы студент должен уметь: Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых. 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.

Готовить бульоны и отвар.

Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для супов и соусные полуфабрикаты. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Основной профессиональной подготовки являются учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Программой предусматриваются следующие этапы обучения: обучение в учебных цехах; и на производственных предприятиях общественного питания. В учебных цехах обучающие выполняют- по профессии повар следующие работы:--------- приготовление блюд из овощей и грибов;

-приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-приготовление супов и соусов, приготовление блюд из рыбы; приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

-приготовление и оформление холодных блюд и закусок;

- приготовление сладких блюд и напиток;

по профессии кондитер- готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеба;

- готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;

- готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки;

-готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;

- готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;

- готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В процессе учебной практики следует планировать изготовление полезной продукции, а также оказание платных услуг населению. (В соответствие с содержанием обучения по данной профессии). Практические занятия проводятся поэтапно, с последовательной отработкой постепенно усложняющих приемов и действий с использованием основных форм учебно-производственного труда:

-фронтально-групповую;

-бригадную (звеньевую);

- индивидуальную.

Перед направление студенты на предприятие проводится зачет по охране труда. В конце обучения проводится производственная практика с условием предприятия, во время которой студенты самостоятельно выполняют работы: повара 3-4 разряда; Кондитер 3-4 разряда; и должны знать ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству сырья, новые технологии по оформлению кулинарных блюд и хлебобулочных мучных и кондитерских изделий, температурный режим и правила приготовления кулинарных блюд и хлебобулочных мучных и кондитерских изделий, правила бракеража, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и кондитерских изделий, виды современного технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**ПОВАР**

3-й разряд

Характеристика работ.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующий простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, (изделия из котлетной массы: овощной , рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционные (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать:

* Рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
* Виды свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
* Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
* Правила, приема и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
* Назначения, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуда и правила ухода за ними.

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**ПОВАР**

4-й разряд

Характеристика работ.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующий кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственных птицы и кролика в вареном, тушеном жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать.

* Рецептуры, технологию приготовлению блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
* Требования к их качеству, сроком, условию хранения и раздаче;
* Кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
* Влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
* Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

**Вводное занятие.**

Учебно-производственные и воспитательные задачи курса. Сфера приобретаемых по курсу знаний и умений. Производительный труд- основа овладения курсом. Базовое предприятие училища, его трудовые традиции, выпускники училища. Роль производственного обучения в формировании навыков эффективного качественного труда. Значение соблюдения трудовой и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции.

Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях (2), инструктаж по охране труда и техники безопасности на предприятии (проводит работник соответствующей службы). Вводный инструктаж, содержание документальное оформление. Правила и нормы безопасности труда на предприятии требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу. Причины травматизма. Мероприятия по предупреждению травматизма. Пожарная безопасность. Причины пожаров на предприятии. Меры предупреждения пожаров. Правила поведения учащихся при пожаре. Порядок вызова пожарной команды. Пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности, пути эвакуации.

**Ознакомление с предприятием питания.**

Общая характеристика базового предприятия, ознакомление с режимом работы предприятия, формами организации труда и правилами внутреннего распорядка. Ассортимент продукции, выпускаемой предприятием, система контроля выпускаемой продукции. Ознакомление с работой цехов предприятия. Развитие учащихся интереса к избранной профессии, творческого подхода, ответственности к выполнению порученного дела.

**Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов.**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности (2). Организация рабочего места при механической кулинарной обработке овощей и грибов (2). Овладения навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработке овощей(2).

Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов (2): переборка, сортировка, очистка ручная и машинная, доочистка. Отработка приемов машинной и ручной нарезки очищенного картофеля и корнеплодов простыми и сложными формами нарезки (2): соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, дольками, ломтиками, бочоночки, чесночки, груши спираль, стружка, звездочки, гребешки, гребешки шестеренки.

Механическая кулинарная обработка луковых овощей (2), отработка приемов ручной нарезки (2) (кольцами, полукольцами, дольками, кубиками). Механическая кулинарная обработка капустных овощей (2), подготовки капусты к обработке, приобретение навыков машинной (соломкой) и ручной формами нарезки (соломкой, шашками, рубкой) (2). Подготовка капусты к фаршированию (2).

Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей (2), отработка приемов ручной нарезки (2). Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей (2). Подготовка их к фаршированию (2). Отработка приемов ручной нарезки (2).

Механическая кулинарная обработка соленных огурцов. Последовательность приемов обработки. Механическая кулинарная обработка свежих, сушенных, соленых грибов.

Последовательность приемов обработки.

Качественная оценка, условия и сроки хранения обработанных овощей.

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности. Организация рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей. Освоение приемов и приобретение навыков приготовления отварных блюд и гарниров из овощей: картофель в молоке, картофель отварной, картофельное пюре, зеленый горошек в масле.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей : с добавлением масла, в молочном соусе.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд из жаренных овощей основным способом и во фритюре: картофель жаренный, картофель жареный с луком, кабачки, баклажаны жаренные, лук фри, зелень фри.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд и гарниров из тушенных овощей: капуста тушенная, рагу из овощей.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд из овощных масс: картофельной, капустной, свекольной, морковных котлет , биточков, зраз, рулета, запеканок.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: перец, кабачки, голубцы овощные. Качественная оценка правила подачи, условия, сроки хранения. Работа со Сборником рецептурных блюд.

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности.

Организация рабочего места в соусном цехе при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд из вязких каш: котлет, биточков, запеканок, крупеников.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с сыром, томатом, лапшевником, макаронников. Качественная оценка , правила подачи, условия и сроки хранения. Работа со Сборником рецептурных блюд.

**Приготовления блюд из яиц и творога.**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности.

Организация рабочего места при приготовлении блюд из яиц и творога.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд из яиц: варка яиц вкрутую, всмятку, в «мешочек»; яичница натуральная с гарнирами; омлетов натуральных, смешанных, фаршированных.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд из творога: творог со сметаной, сырники, вареники ленивые, запеканки, пудинг из творога. Качественная оценка , правила подачи, условия и сроки хранения блюд из яиц и творога. Работа со Сборником рецептурных блюд.

**Тесто. Приготовление блюд и изделия из него**

Приготовление дрожжевого теста (опарного и безопарного)и изделия из него. Приготовление бездрожжевого теста (блинчиков, оладий и вареников)

**Приготовление супов и соусов.**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности. Организация рабочего места в суповом цехе при приготовлении супов. Освоение приемов пассирования муки, томата, овощей, приготовление белого соуса и льезона.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления бульонов: мясокостного, мясного, рыбного, грибного.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления заправочных супов: борщей, щей, рассольников, овощных супов, картофельных, с макаронными изделиями, крупами, бобовыми.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления пюреобразных супов: молочных, сладких, холодных.

Качественная оценка , правила подачи, условия и сроки хранения первых блюд. Работа со Сборником рецептурных блюд.

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности. Организация рабочего места при приготовлении соусов. Освоение приемов и приобретение навыков приготовления пассировок белой (жировой и сухой), красной (жировой и сухой), коричневого бульона.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления соусов с мукой: красный основной соус и его производные; белый основной соус на мясном бульоне и его производные, белый основной соус на рыбном бульоне и его производные; сметанный соус и его производные.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления яично- масляных соусов. Освоение приемов и приобретение навыков приготовления соусов на уксусе: заправка салатная, заправка, маринад основной с томатом.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления масляных смесей: масло зеленое, масло килечное, масло сырное.

Качественная оценка , правила подачи, условия и сроки хранения первых блюд. Работа со Сборником рецептурных блюд.

**Приготовление блюд из рыбы**

Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки рыбы и не рыбных продуктов моря.

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности. Организация рабочего места при механической кулинарной обработке рыбы и нерыбных продуктов моря.

Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработке рыбы: подготовка рыбы к обработке и обработка (отчистка рыбы, потрошение, удаление жабр, плавников, промывка); приготовление полуфабрикатов из рыбы: нарезка на порционные куски для варки, жарки основным способом, припускание; вес полуфабрикатов.

Приготовление панировок (мучной, красной, сухарной, белой и льезона). Овладение приемами и приобретение навыков обработке бесчешуйчатой рыбы: сом, навага. Овладение приемами и обработки камбалы. Овладение приемами и обработки сельди и кильки.

Овладение приемами и приобретение навыков приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлет, биточков, зраз, рулета; вес полуфабрикатов.

Овладение приемами эксплуатации мясорубки. Овладение приемами обработки нерыбных продуктов моря. Качественная оценка, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.

**Приготовление рыбных горячих блюд**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности. Организация рабочего места при приготовлении рыбных горячих блюд. Освоение и приобретение навыков при приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.

Освоение и приобретение навыков при приготовления блюд из рыбы жаренной основным способом: рыба жаренная основным способом, рыбы жаренная по- ленинградски.

Освоение и приобретение навыков при приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, рулет.

Освоение и приобретение навыков при приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная по- русски, рыба запеченная в молочном соусе.

Качественная оценка, правила подачи, условия и сроки хранения. Работа со Сборником рецептурных блюд.

Проверочные работы для двух лет обучения.

**Приготовление блюд из мяса из домашней птицы.**

**Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности. Организация рабочего места при механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Овладение приемами первичной обработки мяса и мясных продуктов : оттаивание мороженного мяса, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывание и обсушивание.

Овладение приемами и приобретение навыков приготовления полуфабрикатов из мяса (баранины, свинины, говядины, телятины) для варки, тушения: росбиф; мясо тушенное; мясо отварное для первых и вторых блюд; зразы отбивные; говядина духовая; говядина в кисло-сладком соусе; азу по-татарски; плов; рагу; гуляш.

Овладение приемами и приобретение навыков приготовления котлетной массы из мяса в соответствии с рецептурой и приготовление полуфабрикатов из нее: котлет, биточков, шницелей, зраз, тефтелей и рулетов.

Овладение приемами и приобретение навыков приготовления рубленной массы из мяса и полуфабрикатов из нее: бифштекс, шницель натурально-рубленный, люля-кебаб, фрикадельки. Овладения навыками работы на мясорубке.

Овладение приемами и приобретение навыков обработки сельскохозяйственной птицы: оттаивание мороженной птицы, обсушивание; натирание мукой, опаливание, потрошение, промывка, заправка в «кармашек», шпагатом в одну и две нитки.

Овладение приемами приготовления полуфабрикатов из птицы: разрубка тушек для различных блюд на порционные мелкие куски. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Овладение приемами обработки субпродуктов: обработка головы и ног телячьих; обработка мозгов; обработка печени и почек; обработка сердца, легких, рубцов; обработка костей.

Качественная оценка, условия и сроки хранения мяса и полуфабрикатов.

Проверочные работы.

**Приготовление мясных горячих блюд.**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности. Организация рабочего места при приготовлении мясных блюд.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд из отварного мяса: мясо отварное с гарниром.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд из тушенного мяса: мясо тушенное, мясо шпигованное, зразы отбивные, говядина духовая, говядина в кисло-сладком соусе, рагу, гуляш, плов, азу по – татарски.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд из котлетной массы: котлет, биточков, зраз, тефтелей, рулета, шницеля, котлет из птицы.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд из запеченного мяса: макаронник с мясом, картофельная запеканка, голубцы с мясом.

Освоение приемов и операций приготовление отварных и жаренных блюд из сельскохозяйственной птицы: курица отварная с гарниром и соусом, утка, гусь жаренный с гарниром.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовления блюд из субпродуктов: для варки, жарки, язык отварной с гарниром, печень жаренная с гарниром.

Качественная оценка, правила подачи, условия и сроки хранения мясных блюд. Работа со Сборником рецептурных блюд.

Проверочные работы для двух лет обучения.

**Приготовление холодных блюд и закусок**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности. Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовление бутербродов открытых.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовление салатов и сырых овощей и фруктов.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовление салатов из варенных овощей: салат мясной, грибной, винегрет.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовление блюд из сельди, кильки, салаки: сельдь натуральная, сельдь с гарниром, сельдь рубленная.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовление рыбных холодных блюд: рыба под маринадом.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовление мясных холодных блюд: студень, паштет из печени.

Качественная оценка, правила подачи, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.

Работа со Сборником рецептурных блюд.

**Приготовление сладких блюд и горячих напитков.**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности. Организация рабочего места при приготовлении сладких блюд.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовление компотов из свежих, сушенных и консервированных фруктов.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовление киселей из ягод, фруктов, концентратов.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовление горячих сладких блюд: яблоки в тесте жаренные.

Освоение приемов и приобретение навыков приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада.

Качественная оценка, правила подачи, условия и сроки хранения сладких блюд.

Работа со Сборником рецептурных блюд.

**Сводно-тематический план**

**по учебной практике по профессии: «Повар»**

**Срок обучения 2г. 10 мес.**

**1-курс 1 полугодие**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование темы** | **Кол-во**  **часов** |
| **ПМ 01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** | ***60*** |
| Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. | **6** |
| Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. | **48** |
| **Дифференцированный зачет** и проверочная работа по УП. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов. Самостоятельная работа студентов по ПМ.01.МДК.01.01. | **6** |
| **ПМ 02.** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **42** |
| Приготовление и оформление каш, гарниров и круп и риса, простых блюд из бобовых. | **24** |
| Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. | **12** |
| **Дифференцированный зачет** и проверочная работа по УП.02. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Самостоятельная работа студентов по ПМ.02.МДК.02.01 | **6** |
|  |  |  |
|  | **Итого за 1-полугодие** | **102 ч.** |
|  |  |  |
|  | **1 курс II -полугодие** |  |
| **ПМ 02.** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **30** |
| Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. | **18** |
| Приготовление простых и мучных блюд из теста с фаршем. | **6** |
| **Дифференцированный зачет** и проверочная работа по УП.02. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Самостоятельная работа студентов по МП.02.МДК.02.01 | **6** |
| **ПМ 03.** | **Приготовление супов и соусов** | **36** |
| Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. | **6** |
| Приготовление простых холодных и горячих соусов. | **24** |
| **Дифференцированный зачет** и проверочная работа по УП.03. Приготовление супов и соусов. Самостоятельная работа студентов по МП.03. МДК.03.01. | **6** |
|  |  |  |
|  | **Итого за II-полугодие** | **66** |
|  | **Итого за год** | **168** |

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ – 108 ЧАСОВ**

**1 курс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование темы** | **Кол-во**  **часов** |
|  | **Тема №1**  **Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление п/ф – 12 ч.** |  |
| **1.1** | Обработка овощей и грибов. | **6** |
| **1.2** | Обработка круп, макаронных изделий, творога, яиц, теста. | **6** |
|  | **Тема №2**  **Приготовление и отпуск кулинарной продукции – 90 ч.** |  |
| **2.1** | Приготовления блюд из отварных, припущенных, тушенных, овощей: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре: овощи в молочном соусе, капуста тушенная, рагу из овощей. | **6** |
| **2.2** | Приготовления блюд из протертых овощей: котлеты картофельные, зразы картофельные, крокеты картофельные. | **6** |
| **2.3** | Приготовления блюд из овощей жаренных основным способом: картофель жаренный, шницель капустный. | **6** |
| **2.4** | Приготовления блюд из овощей жаренных во фритюре: овощи жаренные во фритюре, картофель жаренный во фритюре, лук и зелень фри. | **6** |
| **2.5** | Приготовления блюд из запеченных овощей: картофельная запеканка, рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные, ватрушка картофельная с творогом. | **6** |
| **2.6** | Приготовления блюд из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные. | **6** |
| **2.7** | Приготовления блюд из круп- рассыпчатых, вязких, жидких каш. | **6** |
| **2.8** | Приготовления блюд из каш: котлеты рисовые, биточки пшеничные, крупеника. | **6** |
| **2.9** | Приготовления блюд из макаронных изделий: макароны отварные с сыром, лапшевник с творогом, макаронник. | **6** |
| **2.10** | Приготовления блюд из бобовых: фасоль в томате, чечевица в масле с луком. | **6** |
| **2.11** | Приготовления блюд из яиц: варка яиц, приготовление омлетов: натурально, смешанного, фаршированного. | **6** |
| **2.12** | Приготовления блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов. | **6** |
| **2.13** | Приготовление мучных изделий из теста: для вареников, блинчиков, лапши домашней. | **6** |
| **2.14** | Приготовления красной и белой пассировки, соусов белого и красного и их производных. | **6** |
| **2.15** | Приготовление соусов: молочных, сметанных яично - масленых соусов. | **6** |
|  | **Тема №3**  **Отпуск готовой продукции – 6 часов** |  |
| **3.1** | Ознакомление с техникой безопасности в цехах с оборудованием. Ознакомление с инвентарем, инструментами, посудой для отпуска блюд | **6** |
|  |  |  |
|  | **Итого производственная практика – 108 часов** |  |

**Перечень работ по производственной практике.**

1. Ведение процесса механической кулинарной обработки сырья.
2. Изготовление порционных п/ф из рыбы, говядины, баранины, свинины, птицы, дичи, формирование и панирование п/ф из котлетной массы;
3. Варка картофеля и других овощей, бобовых и макаронных изделий, каш, жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы;
4. Варка бульонов, супов;

**Сводно-тематический план**

**по учебной практике по профессии: «Повар»**

**Срок обучения 2г. 10 мес.**

**2-курс**

**1 полугодие**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **I - полугодие** |  |
| **ПМ 03.** | **Приготовление супов и соусов.** | **48** |
|  | Приготовление бульонов и отваров. | **6** |
|  | Приготовление простых супов. | **36** |
|  | **Дифференцированный зачет** и проверочная работа по УП.03. Приготовление супов и соусов. Самостоятельная работа студентов по ПМ.03.МДК.03.01. | **6** |
| **ПМ 04.** | **Приготовление блюд из рыбы** | **72** |
|  | Обработка рыбы с костным скелетом. | **6** |
|  | Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | **6** |
|  | Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. | **54** |
|  | **Дифференцированный зачет** и проверочная работа по УП.04. Приготовление блюд из рыбы. Самостоятельная работа студентов по ПМ.04.МДК.04.01. | **6** |
|  |  |  |
|  | **Итого за I - полугодие** | **120** |
|  |  |  |
| **ПМ 05.** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.** | **102** |
|  | Обработка мясных туш, домашней птицы и их кулинарный разруб. | **12** |
|  | Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | **18** |
|  | Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. | **66** |
|  | **Дифференцированный зачет** и проверочная работа по УП.05. Приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Самостоятельная работа студентов по ПМ.05.МДК.05.01. | **6** |
| **ПМ 06.** | **Приготовление и оформления холодных блюд и закусок.** | **54** |
|  | Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. | **6** |
|  | Приготовление и оформление салатов и винегретов. | **18** |
|  | Приготовление и оформление простых холодных блюд. | **24** |
|  | **Дифференцированный зачет** и проверочная работа по УП.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Самостоятельная работа студентов по ПМ.06.МДК.06.01. | **6** |
| **ПМ 07.** | **Приготовление сладких блюд и напитков.** | **24** |
|  | Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. | **12** |
|  | Приготовление и оформление простых горячих напитков. Приготовление холодных напитков. | **6** |
|  | **Дифференцированный зачет** и проверочная работа по УП.07. Приготовление сладких блюд и напитков. Самостоятельная работа студентов по ПМ.07.МДК.07.01 | **6** |
|  |  |  |
|  | **Итого за II- полугодие** | **180** |
|  | **Итого за год** | **300** |
|  |  |  |

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ – 108 ЧАСОВ**

**2 курс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование темы** | **Кол-во**  **часов** |
|  | **Тема №1**  **Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление п/ф.** | **12** |
| **1.1** | Обработка овощей, рыбы и нерыбного водного сырья. Обработка мяса птицы, дичи и субпродуктов. | **6** |
| **1.2** | Обработка макаронных изделий, круп, гастрономических продуктов, фруктов и ягод. | **6** |
|  | **Тема №2**  **Приготовление и отпуск кулинарной продукции.** | **84** |
| **2.1** | Приготовления блюд из отварного, жаренного, тушенного мяса крупным куском. | **6** |
| **2.2** | Приготовления блюд из жаренного мяса натурально-порционным куском и натурально панированным куском. | **6** |
| **2.3** | Приготовления мясных жаренных и тушенных блюд из мелко кусковых полуфабрикатов. | **6** |
| **2.4** | Приготовления блюд из натуральной рубленной массы. Приготовления блюд из котлетной массы. | **6** |
| **2.5** | Приготовления блюд из отварной, жаренной и тушенной птицы и дичи. | **6** |
| **2.6** | Приготовление супов: заправочных, пюреобразных, прозрачных. | **6** |
| **2.7** | Приготовление супов: молочных, холодных и сладких. | **6** |
| **2.8** | Приготовление блюд из рыбы: отварной, припущенной. | **6** |
| **2.9** | Приготовление блюд из: жаренной рыбы, рыба жаренная во фритюре. | **6** |
| **2.10** | Приготовление блюд из фаршированной и запеченной рыбы и блюд из котлетной массы. | **6** |
| **2.11** | Приготовление холодных блюд и закусок: бутербродов и салатов и винегретов. | **6** |
| **2.12** | Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, птицы, субпродуктов, овощей. | **6** |
| **2.13** | Приготовление сладких блюд и напитков: компотов, киселей, чай, кофе. | **6** |
| **2.14** | Приготовление сладких блюд и напитков: самбука, желе, муссов, шарлотки яблочной, суфле. | **6** |
|  | **Тема №3**  **Отпуск готовой продукции** | **6** |
| **3.1** | Ознакомление с техникой безопасности в цехах с оборудованием. Ознакомление с инвентарем, инструментами, посудой для отпуска блюд. |  |
|  |  |  |
|  | **Квалификационный экзамен** | **6** |
|  | **ИТОГО производственная практика** | **108** |

**Поурочно – тематический план**

**по учебной практике по профессии: «Повар»**

**1 курс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование темы** | **Кол-во часов** |
|  | **1 курс 1 полугодие** |  |
| **ПМ 01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов.** | **60** |
| Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из отварных овощей. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из припущенных овощей. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из тушенных овощей | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из овощей жаренных основным способом. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из овощей жаренных во фритюре. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из протертых овощей. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из запеченных овощей. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из грибов. | **6** |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | **42** |
| **Приготовление и оформление простых блюд из каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых.** | **24** |
| Приготовление рассыпчатых, вязких, жидких каш. | **6** |
| Приготовление блюд из вязких каш. | **6** |
| Приготовление запеченных блюд из вязких и рассыпчатых каш. | **6** |
| Приготовление блюд из бобовых. | **6** |
| **Приготовление и оформление простых блюд и гарниров и макаронных изделий.** | **12** |
| Приготовление и оформление макаронных изделий сливным и несливным способом. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из отварных макаронных изделий. | **6** |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
| **Итого за 1 полугодие** | **102** |
|  |  |  |
|  | **1 курс 2 полугодие** |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | **30** |
| **Приготовления и оформления простых блюд из творога.** | **18** |
| Приготовления и оформления простых блюд из отварных яиц. | **6** |
| Приготовления и оформления простых блюд из жаренных и запеченных яиц. | **6** |
| Приготовления и оформления простых блюд из жаренного и запеченного творога. | **6** |
| **Приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем** | **6** |
| Приготовления теста дрожжего опарного и безопарного, теста для вареников, пельменей. | **6** |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов.** | **36** |
|  | **Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.** | **6** |
| **Приготовление простых, холодных и горячих соусов.** | **24** |
| Приготовление простых соусов с мукой. | **6** |
| Приготовление простых молочных и сметанных соусов. | **6** |
| Приготовление простых яично-масленых и холодных соусов | **6** |
| Приготовление сладких соусов | **6** |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
|  |  |
|  | **Итого за 2 полугодие 66 часов** |  |
|  | **Итого за 1 курс 102 часа** |  |
|  | **2 курс** |  |
|  | **1 полугодие** |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов.** | **48** |
|  | **Приготовление бульонов и отваров.** | **6** |
| Приготовление бульонов, отваров и прозрачных супов | **6** |
| **Приготовление простых супов.** | **36** |
| Приготовление простых заправочных супов. | **6** |
| Приготовление простых заправочных супов. | **6** |
| Приготовление простых заправочных супов. | **6** |
| Приготовление простых молочных и супов пюре | **6** |
| Приготовление сладких супов | **6** |
| Приготовление холодных супов | **6** |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
|  |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы.** | **72** |
|  | **Обработка рыбы с костным скелетом.** | **6** |
| **Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.** | **6** |
| **Приготовление и оформление простых блюд с костным скелетом.** | **54** |
| Приготовление и оформление простых блюд из отварной рыбы. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из припущенной рыбы. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из тушенной рыбы. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из рыбы жаренной основным способом. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из рыбы жаренной основным способом. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из рыбы жаренной во фритюре. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из запеченной рыбы. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из котлетной и кнельной массы. | **6** |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
|  |  |
| **Итого 2 курс 1 полугодие – 120 часов** |  |
|  |  |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.** | **102** |
|  | **Первичная обработка мясных туш домашней птицы и их кулинарный разруб.** | **12** |
| Первичная обработка и кулинарный разруб мясных туш говядины, свинины и баранины. Разделка мясных туш. | **6** |
| Первичная обработка и разделка тушки птицы и дичи. | **6** |
| **Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы** | **18** |
| Приготовление из говядины, свинины, телятины и баранины крупнокусковых натурально-порционных, порционно-панированных и мелкокусковых полуфабрикатов. | **6** |
| Приготовление котлетной массы из мяса говядины, свинины, баранины. | **6** |
| Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целые тушки птицы(для жарки и варки), порционные, мелкокусковые, рубленные. | **6** |
| **Приготовление и оформление простых блюд из мяса, мясных продуктов и птицы.** | **66** |
| Приготовление и оформление простых блюд из крупно - кусковых полуфабрикатов. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из порционных натуральных полуфабрикатов. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из порционных натуральных полуфабрикатов. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из порционных панированных полуфабрикатов. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из мелко- кусковых полуфабрикатов. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из мелко- кусковых полуфабрикатов. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из рубленной, котлетной массы. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из целых тушек птицы и птицы рубленной порционным куском. | **6** |
| Приготовление и оформление простых блюд из птицы рубленной мелким куском и котлетной массы из птицы. | **6** |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
|  |  |
| **ПМ.06** | **Приготовление холодных блюд и закусок.** | **54** |
|  | Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. | **6** |
| **Приготовление и оформление салатов и винегретов.** | **18** |
| Приготовление и оформление простых салатов из свежих овощей. | **6** |
| Приготовление и оформление простых салатов из варенных овощей. | **6** |
| Приготовление и оформление простых винегретов. | **6** |
| **Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.** | **24** |
| Приготовление и оформление простых холодных закусок из овощей. | **6** |
| Приготовление и оформление простых закусок из яиц и грибов. | **6** |
| Приготовление и оформление простых холодных закусок из рыбы. | **6** |
| Приготовление и оформление простых закусок из мяса. | **6** |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
|  |  |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков.** | **24** |
|  | Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. | **12** |
| Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд. | **6** |
| Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд. | **6** |
| **Приготовление и оформление простых горячих и холодных напитков.** | **6** |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
|  |  |
|  | **Итого 2 полугодие** | **180** |
|  | **Итого за 2 курс** | **300** |

**Перечень работ по производственной практике.**

1. Приготовление холодных, первых, вторых, третьих блюд и кулинарных изделий массового спроса; выпуск блюд, закусок.
2. Приготовление различных видов пассировки соусов; вторых блюд из мяса, рыбы, овощей, круп в вареном, тушеном, запеченном виде; блюд из контрактов, горячих и холодных напитков; сладких блюд;
3. Замес теста, выпечка изделий их него, жарка блинов, оладий, блинчиков. Выпускные квалификационные экзамены.