

Аннотация рабочей программы Учебной и производственной практики

1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по программе профессионального обучения по профессии: 16675 «Повар».

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл

1.2. Цели и задачи

учебной практики и производственной практики: Формирование у обучающихся практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися профессиональных умений и навыков по данной профессии.

В результате прохождения учебной и производственной практики по видам профессиональной деятельности (ВПД) обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-Готовить блюда из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста по технологическим картам под руководством повара -Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста -Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности -Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста
«Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»	– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; – использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; – оценивать качество готовых блюд; – охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; – использовать различные технологии приготовления и

	оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд
«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»	– - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; – оценивать качество готовых блюд; – проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; – - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; – -оценивать качество холодных блюд и закусок; – -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
«Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий»	– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; к простым хлебобулочным, мучным изделиям; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий; – использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий; – оценивать качество готовых блюд;

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;

- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
-

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

4. Количество часов, отведенных на освоение рабочей программы учебной и производственной практики:

Всего учебной и производственной практики – 1246 часов.

Учебная практика УП.01- 72 часа

Учебная практика УП.02 -96 часов

Учебная практика УП.03 -108 часов

Учебная практика УП.04- 220 часа

Производственная практика ПП.01 - 144 часа

Производственная практика ПП.02- 174

Производственная практика ПП.03 -132

Производственная практика ПП.04-300

5. Форма промежуточной аттестации:

- УП 01– текущий контроль (1 семестр);
- ПП01 – текущий контроль (1 семестр);
- УП02– текущий контроль (2 семестр);
- ПП 02 – текущий контроль (2 семестр);
- УП.03 - текущий контроль (2 семестр);
- ПП.03 - зачёт (3 семестр);
- УП.04 – текущий контроль (4 семестр);
- ПП.04 - зачёт (4 семестр);

6. Содержание обучения по учебной и производственной практики:

Содержание Учебной практики УП.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Виды работ:

- 1.Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей.
- 2.Выполнение первичной обработки, нарезка плодов, подготовка пряностей и приправ
- 3.Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей
- 4.Приготовление и оформление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов
- 5.Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей
- 6.Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов
- 7.Выполнение первичной обработки ,нарезка и формовка овощей. Подготовка пряностей и приправ
- 8.Технология приготовления горячих блюд из творога: запеканок, сырников, пудингов
- 9.Технология приготовления макаронных изделий с сыром, яйцом, жиром, томатом, оформление блюд и гарниров из бобовых изделий

- 10.Технология приготовления холодных блюд из творога
- 11.Технология приготовления яичницы с гарниром
- 12.Технология приготовления блюд из теста, лапша домашняя, клецки, профитроли, блины

Содержание учебной практики УП 02 «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»

Приготовление мяса – костного бульона, щей, борщей
Приготовление овощного бульона, рассольников, рыбного бульона
Приготовление супов картофельных
Приготовление супа молочного, супов-пюре, сладких супов, холодных супов, супов из концентратов и полуфабрикатов
Приготовление горячих соусов
Приготовление холодных соусов
Освоение приемов первичной обработки рыбы.
Приготовление рыбных полуфабрикатов из нгепластованной рыбы
Приготовление порционных кусков из филе
Приготовления полуфабрикатов из рыбы: стейки и мелкокусковые.
Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы
Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы
Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы
Приготовление тушёных рыбных блюд
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы

Содержание учебной практики УП.03 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Освоение приёмов механической кулинарной обработки мяса
Обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка.
Определение качества сырья.
Нарезка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.
Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов
Нарезка полуфабрикатов из мясопродуктов.
Нарезка полуфабрикатов из домашней птицы
Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы
Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса и домашней
Приготовление и оформление блюд из субпродуктов
Приготовление тушёных мясных блюд
Приготовление мясных блюд из жареного мяса и птицы
Приготовление мясных блюд из запеченного мяса и птицы
Подготовка продуктов для холодных блюд
Приготовление бутербродов.
Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из овощей. Витаминные салаты
Приготовление и порционирование салатов из вареных и сырых овощей.
Составление композиций. Салаты и винегреты
Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из рыбы
Приготовление холодных блюд и закусок из мяса

Содержание учебной практики УП.04 «Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий»

Правила подачи свежих фруктов и ягод.
Кисели и компоты: приготовление, оформление и подача
Муссы, приготовление, оформление и подача
Желе, приготовление, оформление и подача
Приготовление самбуков и кремов.
Приготовление горячих сладких блюд.
- шарлотка с яблоками - яблоки в тесте жареные
Напитки: приготовление, оформление и подача
Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов
Подготовка рабочего места и инструмента к работе.
Подготовка сырья производству.
Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Приготовление дрожжевого теста и изделий из него
Приготовление бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него
Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности

Содержание производственной практики ПП 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Виды работ:

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.

Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.

Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение

Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.

Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка приправ, определение процента отходов, хранение.

Приготовление и оформление отварных 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.

Приготовление и оформление припущенных блюд и гарниров из овощей: тыкваприпущенная с яблоками и изюмом

Приготовление и оформление тушеных 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).

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, котлеты морковные, котлеты свекольные, шницель из капусты, оладьи из тыквы.

Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из овощей: картофельные котлеты, запеченные под соусом, картофель запеченный в сметанном соусе, запеканка капустная, голубцы овощные

Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, грибов. Овощное рагу с грибами.

Приготовление и оформление тушеных блюд из грибов: Грибы в сметанном соусе.

Приготовление и оформление жареных блюд из грибов: рулет и зразы картофельные с луком и грибами, грибы в сметанном соусе запеченные

Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из грибов: рулет и зразы картофельные с луком и грибами, грибы в сметанном соусе запеченные

Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из грибов: рулет и зразы картофельные с луком и грибами, грибы в сметанном соусе запеченные

Подготовка продуктов и приготовление каш: рассыпчатых: «рисовая, пшенная, перловая, гречневая, рассыпчатые каши из концентратов».

Вязкие: рисовая, манная,. Жидкие: каша овсяная Геркулес

Приготовление блюд из каш: котлеты, биточки манные, запеканка рисовая, пшенная, манная, крупеник гречневый, клецки манные. Оформление и подача блюд из круп, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд

Подготовка бобовых к варке: бобовых с жиром и луком, фасоли в соусе

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Варка бобовых. Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.

Подготовка макаронных изделий к варке

Макаронные отварные с жиром или сметаной, макароны с сыром, брынзой, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, макароны запеченные с сыром, лапшевник с творогом. Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд

Приготовление и оформление блюд из яиц: варка яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую, без скорлупы. Яйца с ветчиной на гренках, яичная кашка

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). Яйца, запеченные под молочным соусом.

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). Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд

Приготовление дрожжевого теста: опарное, безопарное. Приготовление фаршей: из свежей или квашеной капусты, зеленого лука с яйцом, картофель с луком, грибной, из рыбы, мяса, творога, яблок, мака.

Изделия из дрожжевого теста: пирожки жареные, пирожки печеные, расстегаи, кулебяка, пироги, пончики, ватрушка с творогом

Приготовление теста для блинов и оладий. Тесто для пельменей, вареников и лапши домашней. Тесто для блинчиков. Сдобное пресное тесто, слоеное пресное тесто. Приготовление пельменей, вареников. Требование к качеству и сроки хранения

Форма промежуточной аттестации- текущий контроль

Содержание производственной практики по ПП 02 «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы».

Виды работ:

Приготовление мясо – костного бульона
Приготовление щей, борщей
Приготовление овощного бульона, рассольников
Приготовление рыбного бульона, ухи
Приготовление прозрачных супов.
Приготовление супов картофельных
Приготовление молочных супов
Приготовление холодных и сладких супов
Приготовление супов из консервантов и полуфабрикатов
Приготовление супов –пюре и из концентратов
Приготовление соуса без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.
Приготовление соусов с мукой: белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных.
Приготовление соусов с мукой: красного основного и его производных.
Приготовление молочных и сметанных соусов
Приготовление соусов на грибном бульоне.
Приготовление горячих соусов
Приготовление холодных соусов и заправок.
Приготовление сладких соусов.
Освоение приёмов первичной обработки рыбы
Приготовление рыбных полуфабрикатов из непластованной рыбы
Приготовление порционных кусков из филе
Приготовления полуфабрикатов из рыбы: стейки и мелкокусковые
Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы
Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы
Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы
Приготовление тушёных рыбных блюд
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы
Приготовление рыбных диетических блюд на пару

Форма промежуточной аттестации- текущий контроль

Содержание производственной практики ПП.03 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**Виды работ:**

Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства, с видами и типами оборудования
Кулинарная разделка и обвалка туш, полутуш, четвертей мяса
Нарезка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса
Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.1) говядины (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая)
Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.2) телятины (натуральные котлеты, эскалоп).
Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.3.) баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу)
Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.4.) свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу).
Нарезка полуфабрикатов из мясопродуктов

Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы
Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса и домашней птицы
Приготовление и оформление блюд из субпродуктов
Приготовление тушёных мясных блюд
Приготовление мясных блюд из жареного мяса и птицы
Приготовление мясных блюд из запеченного мяса и птицы
Подготовка продуктов для холодных блюд
Приготовление бутербродов
Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из овощей. Витаминные салаты
Приготовление и порционирование салатов из вареных и сырых овощей. Составление композиций. Салаты и винегреты
Порционирование холодных блюд и закусок из рыбы
Приготовление холодных блюд и закусок из мяса
Приготовление холодных закусок из морепродуктов
Приготовление холодных блюд и закусок из мясopодуковтoв
Форма промежуточной аттестации- зачет на 2 курсе (3-й семестр)

Содержание производственной практики ПП.04. «Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий»

Виды работ:

Приготовление и порционирование, подача свежих плодов и ягод, подача быстрозамороженных плодов и ягод
Приготовление и порционирование киселей из свежих плодов и ягод, сока плодового или ягодного сиропа плодового или ягодного.
Приготовление и порционирование джемов варенья, повидла.
. Приготовление и порционирование желе.
. Приготовление и порционирование муссов.
Приготовление и порционирование самбуков.
Приготовление и порционирование кремов
Приготовление и порционирование горячих сладких блюд. (пудинги)
Приготовление и порционирование горячих сладких блюд (Шарлотка яблоки в тесте)
Приготовление и порционирование горячих напитков.холодных напитков. плодово – ягодных прохладительных напитков
Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов
Приготовление фаршей и начинок из овощей, мяса, рыбы.
Приготовление фаршей и начинок из грибов, яблок, творога.
Приготовление фаршей и начинок из мака, орехов, повидла.
Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.
Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста
Приготовление блинов и оладий
Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него
Приготовление булочек пониженной калорийности
Приготовление блинчиков
Приготовление теста для вареников и лапши
Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него
Приготовление теста для чебуреков
Приготовление творожного теста и изделий из него
Приготовление слоёного теста и изделий из него

Форма промежуточной аттестации - зачет 2 курс (4 семестр)