

Департамент образования и науки Костромской области
ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум Костромской области»

Утверждена:
приказом директора № 1
01.09.2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.01.09 «Повар, кондитер».
на базе основного общего образования
(срок обучения 3 года 10 месяцев)

Шарья, 2017 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум
Костромской области»

Разработчики:

Т.А. Нетеса – мастер производственного обучения

Е.С.Борцова – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии

(Протокол № 1 от «29» августа 2017 г.)

Председатель комиссии _____/Е.А. Шмелева/

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для переподготовки незанятого населения.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии;

- формирование у обучающихся умений,
- приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен иметь умения и практический опыт:

ВПД	Требования к умениям и практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и

	регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения, иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

1.4. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего - 720 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01 - 72час.

В рамках освоения ПМ.02 - 144час.
В рамках освоения ПМ.03- 72 час
В рамках освоения ПМ.04- 72 час.
В рамках освоения ПМ.05 – 360час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформирование у обучающихся умений и приобретения первоначального практического опыта в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК.1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК. 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК. 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК. 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОК. 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК. 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК. 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК. 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК. 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК. 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК. 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК. 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	Тема 01.1 Механическая кулинарная обработка корнеплодов, овощей, грибов.	18
			Тема 01.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы	18
			Тема 01.3. Обработка нерыбного водного сырья	6
			Тема 01.4. Механическая кулинарная обработка и разделка туш и птицы.	12
			Тема 01.5. Приготовление полуфабрикатов и блюд, кулинарных изделий из различных видов мяса и птицы	12
			Дифференцированный зачет	6
ПК2.1. ПК2.2. ПК2.3. ПК2.4. ПК2.5. ПК2.6. ПК2.7.	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	Тема 02.1. Приготовление бульонов и отваров, супов. Оформление, отпуск, хранение	18
			Тема 02.2 Приготовление соусов. Отпуск, хранение.	18
			Тема 02.3 Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Оформление, отпуск, хранение.	12
			Тема 02.4 Приготовление блюд и гарниров из овощей. Оформление, отпуск, хранение.	12
			Тема 02.5 Приготовление блюд и гарниров из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	18
			Тема 02.6 Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов. Оформление, отпуск, хранение.	54
			Тема 02.7. Приготовление блюд из яиц и творога. Оформление, отпуск, хранение.	6
			Дифференцированный зачет	6

ПК3.1. ПК3.2. ПК3.3 ПК3.4. ПК3.5. ПК3.6.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	Тема 03.1 Приготовление бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	6
			Тема 03.2 Приготовление салатов. Оформление, отпуск, хранение.	12
			Тема 03.3 Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	6
			Тема 03.4. Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	6
			Тема03.5. Приготовление холодных блюд. Оформление, отпуск, хранение.	24
			Тема03.6. Приготовление горячих закусок. Оформление, отпуск, хранение.	12
			Дифференцированный зачет	6
ПК4.1. ПК4.2. ПК4.3 ПК4.4. ПК4.5.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	72	Тема04.1 Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.	6
			Тема04.2 Приготовление сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	12
			Тема 04.3 Приготовление холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	18
			Тема 04.4 Приготовление холодных и горячих напитков. Оформление, отпуск, хранение.	12
			Тема 04.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков региональной кухни.	12
			Тема 04.6. Элементы оформления десертов и сладких блюд.	6
			Дифференцированный зачет	6
ПК5.1. ПК5.2. ПК5.3 ПК5.4.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	360	Тема 05.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
			Тема 05.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	18
			Тема 05.3.Приготовление глазури.	12
			Тема 05.4. Приготовление кремов.	36
			Тема 05.5. Приготовление сахарной мастики и марципана.	18
			Тема 05.6. Приготовление карамели и карамельного сиропа.	12
			Тема 05.7. Приготовление посыпок и крошки.	24

		Тема 05.8. Приготовление украшений из шоколада, темперирование, способы украшения.	24
		Тема 05.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	12
		Тема 05.10. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	48
		Тема 05.11. Приготовление выпеченных полуфабрикатов	72
		Тема 05.12. Изготовление и оформление пирожных.	36
		Тема 05.13. Мелкоштучные мучные кондитерские изделия	12
		Тема 05.14. Изготовление и оформление тортов	24
		Дифференцированный зачет	6

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72	
Тема 01.1 Механическая кулинарная обработка корнеплодов, овощей, грибов.	Содержание	18	
	01.1.1 Механическая кулинарная обработка корне-, клубнеплодов, капустных овощей.	6	2
	01.1.2 Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	6	2
	01.1.3 Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов.	6	2
Тема 01.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы	Содержание	18	
	01.2.1 Первичная обработка и механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы.	6	2
	01.2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6	2
	01.2.3. Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы	6	2
Тема 01.3. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и подготовка к реализации.	Содержание	6	
	01.3.1. Обработка нерыбного водного сырья.	6	2
Тема 01.4. Механическая кулинарная обработка и разделка туш и птицы.	Содержание	12	
	01.4.1. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы.	6	2
	01.4.2. Приготовление котлетной массы и основных полуфабрикатов из птицы	6	2
Тема 01.5. Приготовление полуфабрикатов и блюд, кулинарных изделий из	Содержание	12	
	01.5.1. Механическая кулинарная обработка мяса	6	2

различных видов мяса и птицы	01.5.2.Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	6	2
	Дифференцированный зачет	6	
ПМ 02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144	
Тема 02.1. Приготовление бульонов и отваров, супов. Оформление, отпуск, хранение	Содержание	18	
	02.1.1.Приготовление бульонов и отваров ,заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). Оформление и отпуск	6	2
	02.1.2. Приготовление молочных, сладких, холодных, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
	02.1.3.Приготовление супов региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
Тема 02.2 Приготовление соусов. Отпуск, хранение.	Содержание	18	
	02.2.1. Приготовление основных горячих и холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение.	6	2
	0.2.2. Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение.	6	2
	0.2.3. Приготовление соусов региональной кухни.	6	2
Тема 02.3 Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание	12	
	02.3.1. Приготовление блюд и гарниров из круп.	6	2
	02.3.2. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	6	2
Тема 02.4 Приготовление блюд и гарниров из овощей. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание	12	
	02.4.1. Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей	6	2
	02.4.2. Приготовление блюд и гарниров из жареных ,тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей	6	2
Тема 02.5 Приготовление блюд и гарниров из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание	18	
	02.5.1. Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы.	6	2
	02.5.2. Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы	6	2
	02.5.3. Тушение рыбы. Приготовление блюд из рубленой рыбы	6	2
Тема 02.6 Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов. Оформление, отпуск,	Содержание	54	
	02.6.1 Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо)	6	2
	02.6.2. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное,	6	2

хранение.	запеченное мясо)		
	02.6.3. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы	6	2
	02.6.4. Приготовление блюд из субпродуктов	6	2
	02.6.5. Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика.	6	2
	02.6.6. Приготовление блюд из тушеных и жареных птицы, дичи, кролика	6	2
	02.6.7. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы птицы, дичи, кролика	6	2
	02.6.8. Приготовление блюд из субпродуктов птицы, дичи, кролика	6	2
	02.6.9. Приготовление мясных блюд кухни народов Поволжья.	6	2
Тема 02.7. Приготовление блюд из яиц и творога. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание	6	
	02.7.1 Приготовление блюд из яиц и творога. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
	Дифференцированный зачет	6	2
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72	
Тема 03.1. Приготовление бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание	6	
	03.1.1 Приготовление открытых, закрытых(сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные)бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
Тема 03.2. Приготовление салатов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание	12	
	03.2.1. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей , винегретов. Оформление, отпуск, хранение	6	2
	03.2.2. Приготовление салатов из рыбы, морепродуктов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение	6	2
Тема 03.3 Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	Содержание	6	
	03.3.1. Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	6	2
Тема03.4. Приготовление закусок из овощей и	Содержание	6	

грибов. Оформление, отпуск, хранение.	03.4.1. Приготовление закусок из яиц, овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
Тема 03.5. Приготовление холодных блюд. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание	24	
	03.5.1. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
	03.5.2. Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	6	2
	03.5.3. Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
	03.5.4. Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
Тема 03.6. Приготовление горячих закусок. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание	12	
	03.6.1. Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
	03.6.2. Приготовление горячих закусок из рыбы, мяса, птицы (дичи), субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
	Дифференцированный зачет	6	
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72	
Тема 04.1 Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.	Содержание	6	
	04.1.1 Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды, компоты). Оформление, отпуск, хранение.	6	2
Тема 04.2. Приготовление сладких блюд. Оформление, отпуск,	Содержание	12	
	04.2.1. Приготовление желированных сладких блюд –кисели, желе. Оформление, отпуск, хранение.	6	2

хранение.	04.2.2. Приготовление желированных сладких блюд – муссы, самбук. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
Тема 04.3 Приготовление холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание	18	
	04.3.1. Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
	04.3.2. Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.	6	2
	04.3.3. Приготовление холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
Тема 04.4 Приготовление холодных и горячих напитков. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание	12	
	04.4.1. Приготовление холодных и горячих напитков. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
	04.4.2. Приготовление горячих напитков. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
Тема 04.5 Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков региональной кухни	Содержание	12	
	04.5.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков региональной кухни.	6	2
	04.5.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	6	2
Тема 04.6 Элементы оформления десертов и сладких блюд	Содержание	6	
	04.6.1. Элементы оформления десертов и сладких блюд	6	2
	Дифференцированный зачет	6	
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		360	
Тема 05.1	Содержание	6	

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	05.1.1. Ознакомление с лабораторией учебный кондитерский цех. Ознакомление с охраной труда и пожарной безопасностью.	6	2
Тема 05.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	18	
	05.2.1. Приготовление сиропов.	6	2
	05.2.2. Приготовление помады основной	6	2
	05.2.3. Приготовление желе на агаре	6	2
Тема 05.3 Приготовление глазури.	Содержание	12	
	05.3.1. Приготовление глазурь сырцовая для глазирования поверхности	6	2
	05.3.2. Приготовление кувертюра	6	2
Тема 05.4 Приготовление кремов.	Содержание	36	
	05.4.1. Приготовление крема сливочного основного.	6	2
	05.4.2. Приготовление крема «Шарлотт» (основной)	6	2
	05.4.3. Приготовление крема «Гляссе» основной	6	2
	05.4.4. Приготовление крема «Пражский»	6	2
	05.4.5 Приготовление крема заварного ванильного.	6	2
	05.4.6. Приготовление крема белкового.	6	2
Тема 05.5 Приготовление сахарной мастики и марципана.	Содержание	18	
	05.5.1. Приготовление марципан сырцовой	6	2
	05.5.2. Приготовление марципан заварной	6	2
	05.5.3. Приготовление сахарная сырцовая мастика	6	
Тема 05.6. Приготовление карамели и карамельного сиропа.	Содержание	12	
	05.6.1. Приготовление фигур литых из карамели	6	2
	05.6.2. Приготовление атласной карамели	6	2

Тема 05.7 Приготовление посыпок и крошки.	Содержание	24	
	05.7.1. Приготовление крошки из выпеченного полуфабриката.	6	2
	05.7.2. Приготовление грильяж.	6	2
	05.7.3. Приготовление трюфельной посыпки.	6	2
	05.7.4. Приготовление сахарных посыпок.	6	2
Тема 05.8 Приготовление украшений из шоколада, темперирование, способы украшения.	Содержание	24	
	05.8.1. Приготовление отливных фигур из шоколада	6	2
	05.8.2. Приготовление корпусных конфет	6	2
	05.8.3. Приготовление отсадочных конфет	6	2
Тема 05.9 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	12	
	05.9.1. Приготовление фарша из свежей капусты	6	2
	05.9.2. Приготовление фарша мясного.	6	2
Тема 05.10. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание	48	
	05.10.1. Приготовление сдобы выборской	6	2
	05.10.2. Приготовление пирог с начинкой	6	2
	05.10.3. Приготовление ватрушки «Венгерская»	6	2
	05.10.4. Приготовление пирога открытого с луком и яйцом	6	2
	05.10.5. Приготовление пирога закрытого с начинкой	6	2
	05.10.6. Приготовление пирог рулет с маком	6	2
	05.10.7. Приготовление крендель юбилейный	6	2
Тема 05.11 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	Содержание	72	
	05.11.1. Приготовление бисквита основного.	6	2
	05.11.2. Приготовление бисквита для рулета	6	2
	05.11.3. Приготовление бисквита «Прага»	6	2
	05.11.4 Приготовление полуфабриката песочного.	6	2
	05.11.5. Приготовление сочня с творогом	6	2
	05.11.6. Приготовление меренги	6	2
	05.11.7. Приготовление блинчиков фаршированных	6	2
	05.11.8. Приготовление вафельных листов.	6	2
	05.11.9. Приготовление булочки заварной.	6	2

	05.11.10. Приготовление пряничного теста сырцовым способом.	6	2
	05.11.11. Приготовление пряника Нан - Бухарский	6	2
	05.11.12. Приготовление слоеных язычков.	6	2
Тема 05.12 Изготовление и оформление пирожных.	Содержание	36	
	05.12.1. Приготовление пирожного « Паутинка»	6	2
	05.12.2. Приготовление пирожного бисквитного с кремом	6	2
	05.12.3. Приготовление пирожного бисквитного со сливками	6	2
	05.12.4. Приготовление пирожного «Корзиночка со сливками»	6	2
	05.12.5. Приготовление пирожного песочного нарезного	6	2
	05.12.6. Приготовление муссовых пирожного	6	2
Тема 05.13. Мелкоштучные мучные кондитерские изделия	Содержание	12	
	05.13 Приготовление брауни	6	2
	05.13 Приготовление мафинов	6	2
Тема 05.14 Изготовление и оформление тортов.	Содержание	24	
	05.14.1. Приготовление торта бисквитного со сливками «С днём рождения»	6	2
	05.14.2. Приготовление торта медовик	6	2
	05.14.3. Приготовление торта «Ленинградский»	6	2
	05.14.4. Приготовление торта «Полёт»	6	2
	Дифференцированный зачет	6	2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лабораторий:

учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Оснащение лаборатории учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

весы настольные электронные; пароконвектомат; микроволновая печь; плита электрическая индукционная; фритюрница; электрогриль; шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер; мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли; кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; стеллажи; рабочий стол; диспансер для подогрева тарелок; плита WOK; функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; ложки; миски из нержавеющей стали; сито; лопатки (металлические, силиконовые); ножи поварской тройки; корзины для отходов; набор кастрюль; набор сотейников; набор сковород; гриль сковорода; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; стрейч пленка для пищевых продуктов; пергамент, фольга; пакеты для вакуумного аппарата; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; тарелки глубокие (различного объема); тарелки плоские (различного диаметра); соусники.

2. Средства обучения: комплект учебно-методической документации, телевизор

Оснащение лаборатории учебный кондитерский цех:

весы настольные электронные; конвекционная печь; микроволновая печь; подовая печь (для пиццы); расстоечный шкаф; плита электрическая; шкаф холодильный; шкаф шоковой заморозки; фризёр; тестораскаточная машина (настольная); планетарный миксер (с венчиками); тестомесильная машина, миксер; куттер или процессор кухонный, пресс для пиццы, лампа для карамели; аппарат для темперирования шоколада; газовая горелка (для карамелизации); термометр инфракрасный; термометр со щупом; овоскоп; машина для вакуумной упаковки; производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); моечная ванна (двухсекционная); стеллаж передвижной; корзины для отходов.

2. Средства обучения: комплект учебно-методической документации.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения концентрированно в лабораториях.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме д/зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<i>-наблюдения и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимися учебной практики,</i> <i>-экспертная оценка выполнения практических заданий во время практики, приобретения умений и первоначального практического опыта,</i> <i>-д/зачет.</i>