Приложение \_\_

к основной образовательной программе

(программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности:

**09.02.10 Технология продукции общественного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНОПредседатель ЦК педагогических работников технологического направления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М. Г. СмирныхПротокол №  **8**  от «**17**» **апреля 2019г**. | УТВЕРЖДАЮ:Зам. директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.Л. Попова/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г. |
| СОГЛАСОВАНО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г. |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

2019

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384, зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014 N 33234); ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22 декабря 2016 г. № 44898);

с учетом требований:

* профессионального стандарта Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчики:**

* 1. Маслова Ксения Анатольевна мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Паспорт программы учебной практики ………………………………………………………… |  |
| Результаты освоения программы учебной практики ………………………………………….. |  |
| Тематический план и содержание учебной практики …………………………………………. |  |
| Условия реализации программы учебной практики …………………………………………… |  |
| Контроль и оценка результатов освоения учебной практики  ………………………………… |  |

**1. ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**:

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного  вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии Повар.**

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям: повар.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:**

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.
**1.3. Требования к результатам освоения учебной практики:**

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| **ВПД** | **Требования к умениям** |
| Выполнение работ по профессии Повар | * Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых и основных блюд;
* использовать различные технологии приготовления простых и основных блюд
* оценивать качество готовой продукции;
 |
|  |

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**
 Всего - **144** часа, в том числе:

В рамках освоения

ПМ 07. Технология приготовления простых и основных блюд – **144 часа.**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП СПО по основным видам профессиональной деятельности (**ВПД):**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата освоения практики** |
| **ВПД 7. Выполнение работ по профессии Повар** |
| **ПК 7.1** | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. |
| **ПК 7.2** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |
| **ПК 7.3** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |
| **ПК 7.4** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. |
|  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| **ОК 10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1.Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код  ПК | Количество часов по ПМ    | Наименования тем учебной практики    | Количество часов по темам |
| ПК 7.1.ПК 7.2.ПК 7.3.ПК 7.4. | 144 | Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов | 18 |
| Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 18 |
| Тема 3. Приготовление супов и соусов | 18 |
| Тема 4. Приготовление блюд из рыбы | 30 |
| Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 30 |
| Тема 6. Приготовление холодных блюд и закусок | 18 |
| Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков | 12 |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики | Виды работ | Содержание учебных занятий | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар** |  |  |
| **МДК 07.01 Технология приготовления простых и основных блюд** |  |  |
| **Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов** | 18 |  |
| **Тема 1.1 Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей**  | *Приготовление блюд:**Овощи отварные; Овощи припущенные.*  | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Организация рабочего места.Сырье: картофель, репчатый лук, морковь, свекла. | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём. | 2 |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка овощей.- тепловая обработка. |  |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения и выполнение работ по приготовлению овощи отварные; овощи припущенные2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| **Тема 1.2** **Приготовление блюд из жаренных и тушеных овощей**  | *Приготовление блюд:**Зразы картофельные; Рагу из овощей; Картофель тушенный с грибами и луком.* | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке дополнительного сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: капуста, картофель, морковь, репчатый лук, кабачки, репа, грибы | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём. |
| 4. Последовательность: - механическая кулинарная обработка овощей.- тепловая обработка. |  |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения и выполнение по приготовлению Зразы картофельные; Рагу из овощей; Картофель тушенный с грибами и луком 2.Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| **Тема 1.3.** **Приготовление блюд из запеченных овощей**  | *Приготовление блюд:**Рулет картофельный с овощами и грибами; Запеканка картофельная с овощами и грибами; Солянка овощная*  | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырье: картофель, грибы, репчатый лук, панировочные сухари, морковь. | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём. | 2 |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка картофеля, грибов, формование. - тепловая обработка |
| Упражнение, СР |
| 1.Упражнения по приготовлению Рулет картофельный с овощами и грибами; Запеканка картофельная с овощами и грибами; Солянка овощная  |  |
| 2.Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 2. Приготовлени блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** | 18 |  |
| **Тема 2.1 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий** | *Приготовление блюд:**Запеканка пшенная; Биточки рисовые; Пудинг манный; Макароны с сыром; Макароны с мясом под соусом бешамель*  | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: рис, макароны, яйцо, сыр, фарш, творог, | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка яиц, творога- формование п/ф- тепловая обработка |
| Упражнение, СР |
| 1.Упражнения по приготовлению Запеканка пшенная; Биточки рисовые; Пудинг манный; Макароны с сыром; Макароны с мясом под соусом бешамель  |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 2.2****Приготовление блюд из яиц и творога**  | *Приготовление блюд:**Яичная глазунья (натуральная); Омлет, смешанный с мясными продуктами; Сырники с морковью; Пудинг из творога; Запеканка из творога*  | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизазия рабочего места.Сырьё: яйца, мясные продукты, морковь, сыр, творог,. | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка сырья - формование п/ф- тепловая обработка |
| Упражнение, СР |
| 1.Упражнения по приготовлению Яичная глазунья (натуральная); Омлет, смешанный с мясными продуктами; Сырники с морковью; Пудинг из творога; Запеканка из творога |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 2.3****Приготовление блюд из теста**  | *Приготовление блюд:**Приготовление вареников с картофелем; вареники с творогом; Пельмени отварные* | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. |  | 2 |
| 2.Огранизазия рабочего места.Сырьё: мука пшеничная, яйцо, творог, картофель, репчатый лук, фарш мясной  | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка овощей, творога- формование п/ф- тепловая обработка |  |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Вареников с картофелем; вареников с творогом4;пельменей  |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 3. Приготовление супов, соусов.** | 18 |  |
| **Тема 3.1****Приготовление заправочных супов**  | *Приготовление блюд:**Приготовление борщ украинский; Щи из свежей капусты с картофелем; Рассольник Ленинградский* | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: говядина, картофель, капуста, репчатый лук, морковь, свёкла, помидоры, зелень, крупа перловая, соленые огурцы.  | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка овощей, мяса, нарезка, тепловая обработка |  |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлениюБорщ украинский; Щи из свежей капусты с картофелем; Рассольник Ленинградский |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 3.2****Приготовление холодных супов**  | *Приготовление блюд:**Окрошка мясная; Свекольник холодный; Щи зеленные с яйцом; Ботвинья*  | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: картофель, свекла, морковь, репчатый лук, говядина, колбаса, огурцы, зелень. | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка овощей, мяса, нарезка, тепловая обработка |  |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению холодных супов  |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 3.3****Приготовление супов пюре, соусов**  | *Приготовление блюд:**Приготовление Тыквенного супа – пюре; Куриного супа - пюре; Овощного супа – пюре; Соуса красного и белого* | Содержание: | 6 |  |
| 1. Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: тыква, овощи, кура, мука пшеничная, яйцо, зелень, репчатый лук, морковь. | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка овощей, курицы, нарезка, тепловая обработка |  |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Тыквенного супа – пюре; Куриного супа - пюре; Овощного супа – пюре; Соуса красного и белого |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 4. Приготовление блюд из рыбы.** | 30 |  |
| Тема 4.1**Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы**  | *Приготовление блюд:**Рыба по – русски; рыба припущенная*  | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: рыба, мука пшеничная, яйцо, растительное, овощи  | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление п/ф, тепловая обработка | 2 |
| 1.Упражнения по приготовлению Рыбы припущенной и отварной  |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 4.2****Приготовление блюд из тушенной рыбы**  | *Приготовление блюд:**Рыба, тушенная в горшочке; Рагу из рыбы; Плов с рыбой*  |  | 6 |  |
| Содержание: |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: рыба, мука пшеничная, молоко, яйцо, растительное масло | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка рыбы, яйца, приготовление п/ф, тепловая обработка | 2 |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Рыба, тушенная в горшочке; Рагу из рыбы; Плов с рыбой |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 4.3** **Приготовление блюд из жареной рыбы** | *Приготовление блюд:**Рыба, жареная с луком по – Ленинградски; поджарка из рыбы; Стейк из рыбы*  | Содержание: |  |
| 6 |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: рыба, мука пшеничная, картофель, репчатый лук, яйцо, растительное масло | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка рыбы, овощей, приготовление п/ф, тепловая обработка | 2 |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Рыба, жареная с луком по – Ленинградски; поджарка из рыбы; Стейк из рыбы |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 4.4****Приготовление блюд из запеченной рыбы**  | *Приготовление блюд:**рыба, запеченная с яйцом; Рыба запеченная в фольге*  | Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: рыба, мука пшеничная, репчатый лук, яйцо, растительное масло | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка рыбы, овощей, приготовление п/ф, тепловая обработка | 2 |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Приготовление рыба, запеченная с яйцом; Рыба запеченная в фольге |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 4.5****Приготовление блюд из рыбной котлетной массы**  | *Приготовление блюд:*Шницель рыбный натуральный; Зразы рыбные рубленные  |  |  |  |
| Содержание: |  |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 6 | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: рыба, мука пшеничная, репчатый лук, яйцо, растительное масло | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка рыбы, овощей, приготовление п/ф, тепловая обработка | 2 |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Приготовление Шницель рыбный натуральный; Зразы рыбные рубленные  |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы** |  |  |
| **Тема 5.1****Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса**  | *Приготовление блюд:* *мясо отварное с овощами; Мясо припущенное с гарниром*  |  |  |  |
| Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: мясо, овощи, крупа  | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка мясо, овощей, приготовление п/ф, тепловая обработка | 2 |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Мясо отварное с овощами; Мясо припущенное с гарниром |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 5.2****Приготовление блюд из жаренного мяса и птицы** | *Приготовление блюд:**Поджарка; Бефстроганов*  | Содержание: |  |
| 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: говядина, мука пшеничная, репчатый лук, сметана, растительное масло | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка говядины, яйца, приготовление п/ф, тепловая обработка | 2 |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Приготовление: Поджарка; Бефстроганов  |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 5.3****Приготовление блюд из тушеного мяса и птицы**  | *Приготовление блюд:* *Жаркое по – домашнему; Гуляш; Азу*  | Содержание: |  |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 6 | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: курица, морковь, репчатый лук, крупа(рис) | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка птицы, овощей, крупы, приготовление п/ф, тепловая обработка | 2 |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Приготовление Жаркое по – домашнему; Гуляш; Азу |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тема 5.4 Приготовление из запеченного мяса и птицы**  | *Приготовление блюд:**Запеканка картофельная с мясом; Рулет картофельный с мясом*  | Содержание: |  |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 6 | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: мясо, морковь, репчатый лук, картофель, яйцо |  | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка мясо, овощей, яиц приготовление п/ф, тепловая обработка |  | 2 |
| Упражнение, СР |  |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Приготовление Запеканка картофельная с мясом; Рулет картофельный с мясом |  |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |  |
| **Тема 5.5 Приготовление блюд из рубленого мяса и птицы**  | *Приготовление блюд:**Котлеты натуральные рубленные; Котлеты полтавские; Котлеты, биточки, шницели; Рулет с луком и яйцом*  | Содержание: |  |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 6 | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: мясо, репчатый лук, картофель, яйцо |  | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка мясо, овощей, яиц приготовление п/ф, тепловая обработка |  | 2 |
| Упражнение, СР |  |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Котлеты натуральные рубленные; Котлеты полтавские; Котлеты, биточки, шницели; Рулет с луком и яйцом |  |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |  |
| **Тема 6. Приготовление холодных блюд и закусок** | 18 |  |
| Тема 6.1Приготовление закрытых и открытых, закусочных, горячих бутербродов. Приготовление салатов  | *Приготовление блюд:**Бутерброд с сыром и с мясными гастрономическими продуктами; Канапе с паштетом; Салат из капусты; Салат «Столичный»; Винегрет овощной; Салат коктейль – из крабов*  | Содержание: |  |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 6 | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: овощи, растительное масло, томат- паста, уксус | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка рыбы, овощей, приготовление п/ф, тепловая обработка | 2 |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Бутерброд с сыром и с мясными гастрономическими продуктами; Канапе с паштетом; Салат из капусты; Салат «Столичный» Винегрет овощной; Салат коктейль – из крабов |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| Тема 6.2Приготовление салатов из свежих овощей | *Приготовление блюд:**Приготовление салатов из свежих овощей* | Содержание: |  |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 6 | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: овощи, растительное масло, яйцо, уксус, горчица | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка овощей, яиц, нарезка, заправка | 2 |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению салатов из свежих овощей |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| Тема 6.3Приготовление холодных блюд и закусок из мяса | *Приготовление блюд:**Приготовление холодных блюд и закусок из мяса* |  |  |  |
| Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: мясо, мясокопчености, овощи, растительное масло, яйцо, уксус, горчица | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка овощей,мяса, мясокопчёностей, яиц, нарезка, заправка | 2 |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Холодных блюд и закусок из мяса |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
|  |  |
| **Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков** | 12 |  |
| Тема 7.1Приготовление яблок жареных в «тесте» | *Приготовление яблок жареных в «тесте»* | Содержание: |  |  |
| 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: мясо, мясокопчености, овощи, растительное масло, яйцо, уксус, горчица | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка овощей, мяса, мясокопчёностей, яиц, нарезка, заправка | 2 |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Холодных блюд и закусок из мяса |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| Содержание: | 6 |  |
| 1.Требования техники безопасности при подготовке сырья к производству. | 2 |
| 2.Огранизация рабочего места.Сырьё: фрукты, ягоды, крахмал, сахар, лимонная кислота | 2 |
| 3.Ознакомление с инструментами, приспособлениями, инвентарём |  |
| 4. Последовательность:- механическая кулинарная обработка фруктов, ягод, нарезка, тепловая обработка. | 2 |
| Упражнение, СР |  |
| 1.Упражнения по приготовлению Напитков. |  |
| 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |

 **4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1.  Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

Учебного кулинарного цеха

Оснащение:
Учебного кулинарного цеха:

1.Оборудование:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блендер колба пластик 1,5л GEMLUX 6 скоростей | шт. | 1 |
| Доска магнитная | шт. | 1 |
| Жалюзи горизонтальные | шт. | 6 |
| Кресло | шт. | 1 |
| СВЧ-печь | шт. | 1 |
| Стол 2-х тумбовый | шт. | 1 |
| Стол обеденный | шт. | 1 |
| Стол обеденный | шт. | 1 |
| Стол обеденный | шт. | 1 |
| Стол обеденный | шт. | 1 |
| Стол письменный «Блюз - М» | Шт  | 1 |
| Стул "Венеция" | шт. | 13 |
| Тостер | шт. | 1 |
| Фритюрница | шт. | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Блендер | шт. | 1,000 |
| 2 | весы CAS AP | шт. | 1,000 |
| 3 | весы CAS AP | шт. | 1,000 |
| 4 | весы CAS AP | шт. | 1,000 |
| 5 | Весы электронные | шт. | 1,000 |
| 6 | Весы электронные | шт. | 1,000 |
| 7 | Кухонный гарнитур | шт. | 1,000 |
| 8 | Кухонный комбайн BRAUN | шт. | 1,000 |
| 9 | Лампа LAMP для работы с карамелью, размер 64\*50см, 3 уровня мощности | шт. | 1,000 |
| 10 | Моноблок Asus ET 1611 PUT | шт. | 1,000 |
| 11 | Мясорубка 120кг/час GASTROMIX | шт. | 1,000 |
| 12 | Мясорубка VITEK VT-3600 | шт. | 1,000 |
| 13 | Настольная электроплитка Redber IS-20 плитка индукционная 2 конфорки | шт. | 1,000 |
| 14 | Погружной блендер VITEK VT-3401 BK | шт. | 1,000 |
| 15 | Стеллаж Strong 185, 6 полок 120\*60 см (крепеж+стойка) | шт. | 1,000 |
| 16 | Стеллаж Strong 185, 6 полок 120\*60см, (крепеж+стойка) | шт. | 1,000 |
| 17 | Стеллаж металлический 2000х1000х300 | шт. | 1,000 |
| 18 | Стол письменный ИД .01.91 (компьют) | шт. | 1,000 |
| 19 | Холодильник | шт. | 1,000 |
| 20 | Шкаф металлический для одежды ШРС-11-400 | шт. | 1,000 |
| 21 | Электрогриль Maxwell MW-1960 ST | шт. | 1,000 |
| 22 | Электроплита Э/П Indesit 16VSH2(W)/RU | шт. | 1,000 |
| 23 | Ящик-контейнер алюминиевый (1,5мм), (Д\*Ш\*В):650\*600\*600мм, ручка откидная 4 шт., | шт. | 1,000 |

2. Инструменты и приспособления:

|  |  |
| --- | --- |
| Лопатка из полипропилена с резиновым наконечником 400 мм. | 1,000 |
| Лопатка селиконовая | 2,000 |
| Лоток | 2,000 |
| Лоток глубокий 207\*200\*48 нерж. | 2,000 |
| Магнитный держатель для ножей | 3,000 |
| Миксер | 3,000 |
| Миска | 10,000 |
| Миска д/салатов 20см/ 1,3л. нерж. | 3,000 |
| Миска д/салатов26см/2л. нерж. | 3,000 |
| Миска глубокая | 6,000 |
| Миска нерж. сталь 1,5 л 20 см | 5,000 |
| Молоток для мясо | 1,000 |
| Набор для специй 4 пр. | 1,000 |
| Набор посуды 10 пр. | 3,000 |
| Нож кухонный | 1,000 |
| Нож столовый | 4,000 |
| Нож 1208 с градким лезвием для хлеба 30 см. | 2,000 |
| Нож для мяса | 6,000 |
| Нож ручка пластик желтая лезвие 24 см Шеф арт.AS00301-05YI | 4,000 |
| Нож ручка пластик красная лезвие 24 см Шеф арт.AS00301-05Red | 4,000 |
| Нож ручка пластик синяя лезвие 20 см Шеф арт.AS00301-04Blue | 4,000 |
| Нож ручка пластикзеленая лезвие 24 см Шеф арт.AS00301-05Gr | 4,000 |
| Ножницы 21 см.нерж.сталь ластик.ручка | 3,000 |
| Открывалка д/консерв.банок с механизмом Chidini арт.059 | 1,000 |
| Перчатка поварская 28см силикон.t 260С | 1,000 |
| Поднос овальный хром/ст | 2,000 |
| Половник,овальная ручка | 2,000 |
| Противень д/выпечки алюмин. 66х 45,7х2,5см арт.ВР -1 | 3,000 |
| ПУЭБЛО Кастрюля 2,8л | 6,000 |
| Решетка 34561 для глазирования складная 32см. | 2,000 |
| Салатник 16см | 7,000 |
| Сито -шенуа 24 см конус с ручкой нерж.сталь | 2,000 |
| Сито 1 ручка | 2,000 |
| Сито для муки | 2,000 |
| Скалка деревянная | 2,000 |
| Сковорода | 2,000 |
| Сковорода алюмин.тефлон 24 х 5см арт. 44515-24 | 5,000 |
| Сковорода блинная | 1,000 |
| Сковорода д26 см антипригар .покр. | 2,000 |
| Скребок кондитерский 180\*100 металлический | 3,000 |
| Скребок металлический для кондитеров 130\*100 мм. | 1,000 |
| Скребок металлический для кондитеров 175\*100 мм. | 1,000 |
| Тарелка подстановочная 27,5см | 11,000 |
| Тёрка | 1,000 |
| Терка четырёх .с контейнером | 1,000 |
| Толкушка | 2,000 |
| Форма для выпечки "Кольцо" раздвижное 160\*300/65мм. | 1,000 |
| Форма для выпечки "Кольцо" раздвижное 200\*400/65 мм. | 4,000 |
| Форма для шоколада МА 1981 поликарбонатная Полусфера для создания шок.конфет. | 1,000 |
| Форма для шоколада МА 1986 поликарбонатная Полусфера для создания шок.конфет.175\*275 мм | 1,000 |
| Форма силиконовая антипригарная форма для выпечки полусфера 3,5см.175\*300 | 6,000 |
| Формы д/ выпечки гофр. 100 мл. ч/м | 6,000 |
| ФЭМИЛИ ЛАЙН Нож для овощей 9 см. | 2,000 |
| Чесноковыжималка 16 см. Chidini металл.черная | 1,000 |
| Шахматная доска зеркальная | 1,000 |
| Шумовка | 2,000 |
| Щипцы нерж.-пластик 9\* | 1,000 |
| Этажерка | 1,000 |

**3. Средства обучения:**

* инструкционные карты по разделам: приготовление простых и основных блюд;
* плакаты по разделам: супы, соусы, мясные блюда, рыбные блюда, блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* тесты по разделам: приготовление простых и основных блюд;
* электронные пособия (презентация) по разделам: приготовление простых и основных блюд.

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла: рассредоточено

**4.4. 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 или среднее 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения  учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения(освоенные умения в рамках ВПД)    | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| * Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
 | Текущий контроль:* экспертное наблюдение и
* оценка выполнения практических работ,

самостоятельной работы;* проверочная работа.

Промежуточная аттестация:* диф.зачет.
 |
| * Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых и основных блюд;
 | Текущий контроль:* экспертное наблюдение и
* оценка выполнения практических работ,

самостоятельной работы;* проверочная работа.

Промежуточная аттестация:* диф.зачет.
 |
| * Использовать различные технологии приготовления и оформления простых и основных блюд;
 | Текущий контроль:* экспертное наблюдение и
* оценка выполнения практических работ,

самостоятельной работы;* проверочная работа.

Промежуточная аттестация:* диф.зачет.
 |
| * Оценивать качество готовых блюд;
 | Текущий контроль:* экспертное наблюдение и
* оценка выполнения практических работ,

самостоятельной работы;* проверочная работа.

Промежуточная аттестация:* диф.зачет.
 |