

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Бохан
2016

«РАССМОТРЕНО»

на заседании МК

Протокол №

от «__» _____ 2016г

Председатель МК

_____ Цыденова Т.П.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Код профессии 19.00.00

Срок обучения: 2года 10месяцев

на основании программ профессиональных модулей и с учетом рекомендаций работодателей.

Код ОКСО: 2.19.01.17

Повар, кондитер

Классификатор ОКСО ОК 009-2016 вступает в действие с 1 июля 2017 г. взамен **ОКСО (ОК 009-2003)** и **ОКНПО (ОК 023-95)**.

ОКСО

Общероссийский классификатор специальностей по образованию ОК 009-2016

Раздел I.

Профессии среднего профессионального образования

2

Инженерное дело, технологии и технические науки (уровень 1)

2.19.00.00

Промышленная экология и биотехнологии (уровень 1)

2.19.01.17

Повар, кондитер

Область образования (2) - Инженерное дело, технологии и технические науки

Укрупненная группа (19) - Промышленная экология и биотехнологии

Образовательный уровень (01) - среднее профессиональное образование – подготовка квалифицированных рабочих, служащих

Код профессии, специальности или направления подготовки - 17

Код образовательной программы (МСКО 2011) - 354

Код области образования (МСКО-О 2013) - 0721

Полная расшифровка кода ОКСО 2.19.01.17:

Новый ОКСО 2017 с расшифровкой и поиском / Код ОКСО 2.19.01.17 / 2190117 / Общероссийский классификатор специальностей по образованию ОК 009-2016 / Профессии среднего профессионального образования / Инженерное дело, технологии и технические науки (уровень 1) / Промышленная экология и биотехнологии (уровень 1) / Повар, кондитер

Укрупненная группа профессий: «Промышленная экология и биотехнологии»

Областью профессиональной деятельности выпускников является: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
Основное общее	Повар Кондитер	2 года 10 месяцев

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Боханский аграрный техникум»

Разработчик:

Тыхеренова Д.В. мастер производственного обучения ГБПОУ «Боханский аграрный техникум»

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся организацией профессионального образования при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются организацией профессионального образования по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

СОДЕРЖАНИЕ

1, ПАСПОРТ

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР (на базе основного общего образования)

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4 ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧИХ МЕСТ (на которых студенты будут проходить практику)

5. ЛИТЕРАТУРА

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО Профессия **19.01.17 Повар, кондитер**

Срок обучения: 2года 10 месяцев

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение студентами видов профессиональной деятельности: по Профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

Срок обучения: 2года 10 месяцев

Задачами производственной практики являются:

- обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов;
- подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление основных супов и соусов;
- обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
 - подготовка гастрономических продуктов, приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд, приготовление напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой профессии;
 - развитие общих и профессиональных компетенций;
 - освоение современных производственных процессов, технологий;
 - адаптация студентов к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на производственную практику:

756 часов.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии студенты в ходе освоения учебной практики должен приобрести общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Профессиональные компетенции:

1. ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2. ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК. 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК. 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. ПМ. 03. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

4. ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

5. ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

6. ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

8. ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, 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;

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов		
Тема 01.1 Ведение первичной обработки и нарезки овощей и грибов.	Тема 01.1.1. Механическая обработка овощей, грибов, пряностей.	12
	Тема 01.1.2 Изготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	12
	Тема 01.1.3 Консервирование, соление овощей и грибов.	12
Тема 01.2 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Тема 01.2.1 Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей и грибов.	12
	Тема 01.2.2 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	12
	Тема 01.2.3 Приготовление тушеных, запеченных блюд из овощей и грибов.	12
	1 полугодие 2 курс	72
	Всего часов	72
ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
Тема 02.1 Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	Тема 02.1.1 Первичная обработка продуктов для приготовления блюд. Приготовление рассыпчатых, вязких каш в ассортименте.	12
Тема 02.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста.	Тема 02.2.1 Приготовление блюд из каш.	12
	Тема 02.2.2 Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий.	12
	Тема 02.2.3 Приготовление блюд из яиц и творога.	12
	Тема 02.2.4 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	12
	Тема 02.2.5 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	12

	2 полугодие 1 курс	72
	Всего часов	72
ПМ.03. Приготовление супов и соусов		
Тема 03.1 Технология приготовления супов.	Тема 03.1.1 Приготовление заправочных супов	12
	Тема 03.1.2 1 Приготовление бульонов, прозрачных супов, супов-пюре.	12
	Тема 03.1.3 Приготовление молочных, сладких супов.	12
	Тема 03.1.4 Приготовление холодных супов.	12
Тема 03.2 Технология приготовления соусов.	Тема 03.2.1 Приготовление красного основного соуса и его производных.	12
	Тема 03.2.2 Приготовление белого основного соуса и его производных.	12
	1 полугодие 2 курс	72
	Всего часов	72
ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы.		
Тема 04.1 <i>Механическая кулинарная обработка рыбы, изготовление полуфабрикатов.</i>	Тема 04.1.1 Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы.	12
Тема 04.2 <i>Технология приготовления блюд из рыбы.</i>	Тема 04.2.1 Приготовление блюд из отварной рыбы.	12
	Тема 04.2.2 Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре.	12
	Тема 04.2.3 Приготовление блюд из запеченной рыбы.	12
	Тема 04.2.4 Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы.	12
	Тема 04.2.5 Приготовление блюд из морепродуктов.	12
	1 полугодие 3 курс	72
	Всего часов	72
ПМ.05. <i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>		
Тема 05.1 <i>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.</i>	Тема 05.1.1 Кулинарная разделка и обвалка туши, обработка птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов.	12
Тема 05.2 <i>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и</i>	Тема 05.2.1 Приготовление блюд из отварного мяса, мяса птицы и дичи.	12

<i>сельскохозяйственной птицы.</i>		
	Тема 05.2.2 Приготовление блюд из жареного мяса, жареные блюда из мяса птицы и дичи.	30
	Тема 05.2.3 Приготовление блюд из тушеного, запеченного и шпигованного мяса, мяса птицы и дичи.	30
	Тема 05.2.4 Приготовление блюд из натуральной рубленой, котлетной массы из мяса и мяса птицы.	18
	Тема 05.2.5 Приготовление блюд из субпродуктов.	6
	2 полугодие 3 курс	108
	Всего часов	108
ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		
Тема 06.1 <i>Приготовление холодных блюд и закусок.</i>	Тема 06.1.1 Приготовление бутербродов.	12
	Тема 06.1.2 Приготовление салатов.	12
	Тема 06.1.3 Приготовление винегретов, овощной икры.	12
	Тема 06.1.4 Приготовление рыбных холодных блюд и закусок.	12
	Тема 06.1.5 Приготовление мясных холодных блюд и закусок.	12
	Тема 06.1.6 Приготовление студней, паштетов.	12
	2 полугодие 3 курс	72
	Всего часов	72
ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков		
Тема 07.1 <i>Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков.</i>	Тема 07.1.1 Приготовление компотов.	12
	Тема 07.1.2 Приготовление железированных блюд.	12
	Тема 07.1.3 Приготовление сладких блюд.	12
	Тема 07.1.4 Приготовление десертных салатов, пудингов.	12
	Тема 07.1.5 Приготовление горячих напитков.	12
	Тема 07.1.6 Приготовление холодных напитков.	12
	2 полугодие 3 курс всего часов	72
	Всего часов	72

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		
Тема 08.1 <i>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i>	Тема 08.2.1 Приготовление изделий из дрожжевого теста.	18
	Тема 08.2.2 Приготовление изделий из бездрожжевого теста.	18
	Тема 08.2.3 Приготовление изделий из вафельного теста.	18
	Тема 08.2.4 Приготовление изделий из пряничного теста.	18
	Тема 08.2.5 Приготовление изделий из бисквитного теста.	18
	Тема 08.2.6 Приготовление изделий из заварного теста.	18
	2 полугодие 2 курс	108
	Тема 08.2.7 Приготовление изделий из слоёного теста.	18
	Тема 08.2.8 Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.	18
	Тема 08.2.9 Приготовление миндального, крошкового теста и изделия из него.	18
	Тема 08.2.10 Приготовление пирожных и тортов из бисквитного теста.	18
	Тема 08.2.11 Приготовление пирожных и тортов из песочного, миндального теста.	18
	Тема 08.2.13 Приготовление пирожных и тортов из воздушного, воздушно-орехового теста.	18
	1 полугодие 3 курс	108
	Всего часов	216
	Итого	756

3.2. Характеристика рабочих мест (на которых студенты будут проходить практику):

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Перед прохождением практики студентам выдаются задания для прохождения практики, дневники производственной практики. Перечень работ и количество часов заполняется мастером в соответствии с детальной программой производственной практики. Перед началом практики студентам необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. С предприятиями заключаются договора о прохождении, направления, подтверждения на производственную практику студенты приступает к работе только после проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый студент ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и др. данные, указанные в дневнике.

За каждым студентом закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике. Перед началом работы он обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования — получить наряд для выполнения учебных работ. Во время работы студент должен использовать инструменты и приспособления по назначению и так, чтобы гарантировать безопасное выполнение программы практики.

Мастер производственного обучения контролирует студентов по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневниках, оказывает студентам помощь в ведении учёта выполненных работ, присутствует при выполнении студентами своей группы квалификационных (пробных) работ, если они выполняются в хозяйстве. По окончании прохождения практики наставник пишет производственную характеристику на студентам. После окончания практики студенты сдают дневники мастеру. Наличие дневников необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

3.2. Характеристика рабочих мест (на которых студенты будут проходить практику):

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех	Терки а также немеханическое оборудование: (производственные столы, столы для, моечные ванны, подтоварники для овощей) холодильник шкаф	Ножи: для чистки овощей; для удаления глазков; терки для овощей; приспособления для протирания овощей; холодильные шкафы для хранения овощей.
Мясной цех	производственные столы с разделочные доски, рабочие столы; ванна; разубочный стул; мясорубка, холодильник шкаф	Ножи,- мясницкий топор, ножи (большой и малый), разделочные доски весы
Рыбный цех	производственный стол ванны для мытья рыбы привод со сменными механизмами (мясорубкой, холодильные шкафы	ножи поварской тройки, скребки, разделочные доски, набор специй и настольные весы.
Горячий цех	Тепловое оборудование: плита электрическая сковорода электрическая; шкаф жарочный электрический; фритюрница ,плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; вставка к тепловому оборудованию; мармит электрический для соусов; стол производственный пищеварочный КПЭ-100; электрокипятильник КРНЭ-100Б; котел пищеварочный КПЭСМ-60;	<p>Из посуды в соусном отделении применяются:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки ■ тушения блюд из мяса, овощей; котлы для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; • котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; кастрюли емкостью 1,3, 2, 4, 5, 8 и 10 для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов; • сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно; • противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы; • сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов; • сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве; • сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят табака и др. <p>Из инвентаря применяют: венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые); грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы; приспособление для процеживания бульона, ситаразные, черпаки, шумовки, шпажки для жареных шашлыков.</p>

Холодный цех	<p>В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы: ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.</p>	
Кондитерский цех	<p>В цехе мучных изделий устанавливают: просеиватель муки ВЭ-350, тестомесильную машину ТММ-1М, ТММ-100М или менее производительную в зависимости от мощности цеха; электросковороды, жарочные шкафы; из механического оборудования — универсальный привод со сменными механизмами, мясорубку.</p>	
Раздаточная	<p>Немеханизированные раздачи оснащены линиями прилавков самообслуживания (ЛПС и ЛС), линиями самообслуживания для реализации комплексных обедов (ЛРКО). Механизированные раздаточные предназначены для комплектации и отпуска комплексных обедов. Автоматизированные линии раздачи оснащены автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавков для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, продажа для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов.</p>	

	В помещении хлебобрезки устанавливают два производственных стола, шкаф для хранения суточного запаса хлеба и стеллаж для лотков с нарезанным хлебом.	
Моечное отделение	В помещении моечной устанавливают подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями — для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ее ополаскивания.	Для очистки посуды от остатков пищи используют деревянные лопатки, металлические щетки, скребки. Моют посуду травяными щетками, применяя моющие средства
Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех	Терки а также немеханическое оборудование: (производственные столы, столы для, моечные ванны, подтоварники для овощей) холодильный шкаф	Ножи:, для чистки овощей; для удаления глазков; терки для овощей; приспособления для протирания овощей;; холодильные шкафы для хранения овощей.
Мясной цех	производственные столы с разделочные доски, рабочие столы; ванна; разрубочный стул; мясорубка, холодильный шкаф	Ножи,- мясницкий топор, ножи (большой и малый), разделочные доски весы
Рыбный цех	производственный стол ванны для мытья рыбы привод со сменными механизмами (мясорубкой, холодильные шкафы	ножи поварской тройки, скребки, разделочные доски, набор специй и настольные весы.
Горячий цех	Тепловое оборудование: плита электрическая сковорода электрическая; шкаф жарочный электрический; фритюрница ,плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; вставка к тепловому оборудованию; мармит электрический для соусов; стол производственный пищеварочный КПЭ-100; электрокипятильник КРНЭ-100Б; котел пищеварочный КПЭСМ-60;	Из посуды в соусном отделении применяются: <ul style="list-style-type: none"> • наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки ■ тушения блюд из мяса, овощей; котлы для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; • котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; кастрюли емкостью 1,3, 2, 4, 5, 8 и 10 для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов; • сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно; • противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы; • сковороды малые и средние

		<p>чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве; • сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят табака и др. <p>Из инвентаря применяют: венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые); грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы; приспособление для процеживания бульона, ситаразные, черпаки, шумовки, шпажки для жареных шашлыков.</p>
Холодный цех	<p>В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы: ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.</p>	
Кондитерский цех	<p>В цехе мучных изделий устанавливают: просеиватель муки ВЭ-350, тестомесильную машину ТММ-1М, ТММ-100М или менее производительную в зависимости от мощности цеха; электросковороды, жарочные шкафы; из механического оборудования — универсальный привод со сменными механизмами, мясорубку.</p>	
Раздаточная	<p>Немеханизированные раздачи оснащены линиями прилавок самообслуживания (ЛПС и ЛС), линиями самообслуживания для реализации комплексных обедов (ЛРКО). Механизированные раздаточные предназначены для комплектации и отпуска комплексных обедов. Автоматизированные линии раздачи оснащены автоматами для</p>	

	<p>отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавков для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, продажа для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов.</p> <p>В помещении хлеборезки устанавливают два производственных стола, шкаф для хранения суточного запаса хлеба и стеллаж для лотков с нарезанным хлебом.</p>	
Моечное отделение	В помещении моечной устанавливают подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями — для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ее ополаскивания.	Для очистки посуды от остатков пищи используют деревянные лопатки, металлические щетки, скребки. Моеют посуду травяными щетками, применяя моющие средства
Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех	Терки а также немеханическое оборудование: (производственные столы, столы для, моечные ванны, подтоварники для овощей) холодильный шкаф	Ножи:, для чистки овощей; для удаления глазков; терки для овощей; приспособления для протирания овощей;; холодильные шкафы для хранения овощей.
Мясной цех	производственные столы с разделочные доски, рабочие столы; ванна; разрубочный стул; мясорубка, холодильный шкаф	Ножи,- мясницкий топор, ножи (большой и малый), разделочные доски весы
Рыбный цех	производственный стол ванны для мытья рыбы привод со сменными механизмами (мясорубкой, холодильные шкафы	ножи поварской тройки, скребки, разделочные доски, набор специй и настольные весы.
Горячий цех	Тепловое оборудование: плита электрическая сковорода электрическая; шкаф жарочный электрический; фритюрница ,плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; вставка к тепловому оборудованию; мармит электрический для соусов; стол производственный пищеварочный КПЭ-	Из посуды в соусном отделении применяются: <ul style="list-style-type: none"> • наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки ■ тушения блюд из мяса, овощей; котлы для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; • котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-

	<p>100; электрокипятильник КРНЭ-100Б; котел пищеварочный КПЭСМ-60;</p>	<p>вкладышем; кастрюли емкостью 1,3, 2, 4, 5, 8 и 10 для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно; • противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы; • сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов; • сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве; • сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят табака и др. <p>Из инвентаря применяют: венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые); грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы; приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпажки для жареных шашлыков.</p>
Холодный цех	<p>В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы: ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.</p>	
Кондитерский цех	<p>В цехе мучных изделий устанавливают: просеиватель муки ВЭ-350, тестомесильную машину ТММ-1М, ТММ-100М или менее производительную в зависимости от</p>	

	<p>мощности цеха; электросковороды, жарочные шкафы; из механического оборудования — универсальный привод со сменными механизмами, мясорубку.</p>	
Раздаточная	<p>Немеханизированные раздачи оснащены линиями прилавков самообслуживания (ЛПС и ЛС), линиями самообслуживания для реализации комплексных обедов (ЛРКО). Механизированные раздаточные предназначены для комплектации и отпуска комплексных обедов. Автоматизированные линии раздачи оснащены автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавков для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, продажа для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов.</p> <p>В помещении хлебозревки устанавливают два производственных стола, шкаф для хранения суточного запаса хлеба и стеллаж для лотков с нарезанным хлебом.</p>	
Моечное отделение	<p>В помещении моечной устанавливают подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями — для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ее ополаскивания.</p>	<p>Для очистки посуды от остатков пищи используют деревянные лопатки, металлические щетки, скребки. Моют посуду травяными щетками, применяя моющие средства</p>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентами работ в организации, а также сдачи студентом дневника-отчета и отчёта по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Защита дневника-отчёта
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Защита дневника-отчёта
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Защита дневника-отчёта
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	Защита дневника-отчёта
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Защита дневника-отчёта
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	Защита дневника-отчёта
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Защита дневника-отчёта
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары	Защита дневника-отчёта
ПК 3.2. Готовить простые супы	Защита дневника-отчёта
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Защита дневника-отчёта
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы	Защита дневника-отчёта
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом	Защита дневника-

	отчёта
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Защита дневника-отчёта
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Защита дневника-отчёта
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Защита дневника-отчёта
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Защита дневника-отчёта
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Защита дневника-отчёта
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	Защита дневника-отчёта
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Защита дневника-отчёта
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты	Защита дневника-отчёта
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски	Защита дневника-отчёта
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюд	Защита дневника-отчёта
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Защита дневника-отчёта
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки	Защита дневника-отчёта
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	Защита дневника-отчёта
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	Защита дневника-отчёта
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Защита дневника-отчёта
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	Защита дневника-отчёта
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Защита дневника-отчёта

ПК 8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Защита дневника-отчёта
ПК 8.6.Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Защита дневника-отчёта

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

Требования к результатам освоения (общие компетенции)	Формы и методы сформированности компетенций
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка преподавателем в участии студента в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Наблюдение за соблюдением технологии изготовления продукта, оказания услуг и др.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Оценка преподавателем в стремлении улучшения студентом своей успеваемости и исправление сложившейся академической задолженности
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Оценка преподавателем за выполнением заданий самостоятельной работы в поиске и использовании информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение преподавателем за процессом использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Определение преподавателем лидерских качеств, наблюдение за

клиентами.	отношениями внутри группы. Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с преподавателем и руководителями.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Оценка преподавателем готовности к исполнению воинской обязанности путем проявления у студента патриотизма, устойчивых морально-психологических качеств.

Литература

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Федеральный закон об образовании

ФГОС по профессии повар, кондитер.

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Бутейкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественного питания». - М.:
Экономика, 2006.

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария, повар, кондитер», МЗД. - М.:
Издательский центр «Академия», 2010г.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: Издательский
центр «Академия», 2010 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. –Румянцева

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой
промышленности. М.: Издательский центр «Академия», 2008г.

Бутейкис Н.Г. Технология мучных кондитерских изделий. Москва издательский центр
«Академия», 2014г.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: Издательский
центр «Академия», 2013г.

Рецептуры для кондитера. Ростов на-Дону «Феникс», 2003г

Бутейкис Н.Г., А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских
изделий

Сопина Л.Н. пособия для повара. Москва, 2000г.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: Издательский
центр «Академия», 2013г.

Бутейкис Н.Г., А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских
изделий. г. Москва, 2003г.

Качурина Т.А. Кулинария г. Москва издательский центр «Академия» 2008г

Барановская В.А. Перепятко Т.И. Кондитер г. Москва издательский центр

Рецептуры для кондитера. Ростов на-Дону «Феникс», 2003г

Лист согласования программы производственной
практики по профессии 19.01.17 Повар, кондитер 2016 - 2019гг

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ИП «Николаева О.Н.»

_____ О.Н. Николаева

«_____» _____ 2016г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ИП «Стогов В.М.»

_____ В.М. Стогов

«_____» _____ 2016г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ИП «Фёдорова Т.П.»

_____ Т.П. Фёдорова Т.П.

«_____» _____ 2016г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ИП «Далбаева Н.Н.»

_____ Н.Н. Далбаева

«_____» _____ 2016г.