

Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Хакасия  
Саяногорский политехнический техникум  
(ГАПОУ РХ СПТ)



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Направление подготовки:**

**отделение подготовки квалифицированных рабочих и служащих**


**Профиль подготовки: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

**Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер**

**Квалификация выпускника: повар, кондитер**

**Форма обучения - очная**

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер с учетом требований профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09. 2015 г., № 610н, а также в соответствии с требованиями World Skills.

**РАССМОТРЕНО**  
на заседании предметно-цикловой комиссии  
экономических дисциплин, торговли и  
общественного питания  
Протокол № 1 от «30» августа 2018г.  
Председатель ПЦК  Коваленко Н.Н.

**СОГЛАСОВАНО**  
Заместитель директора по УР  
 Шуляк Л.Ф.  
«01» сентября 2018г.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Саяногорский политехнический техникум»

Разработчики: Коваленко Н.Н., Макаренко А.Р. – мастера производственного обучения  
Щербакова В.А. – преподаватель.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18
ПРИЛОЖЕНИЯ	21

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения квалификаций: повар, кондитер третьего разряда и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, кондитерских и мучных изделий.

Рабочая программа учебной и производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессиям рабочих: повар, кондитер третьего разряда.

## 1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики:

закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

## Требования к результатам освоения учебной и производственной практики

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

- 1.Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- 2.Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- 3.Приготовления супов и соусов;
- 4.Обработки рыбного сырья. Приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- 5.Обработки сырья. Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
- 6.Подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
- 7.Приготовления сладких блюд и напитков.
8. Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## 1.3. Количество часов на освоение программы учебной / производственной практик:

Всего: 228 / 1248 = **1476** часов, в том числе:

Профессиональные модули	1курс				2курс				3курс			
	1семестр		2семестр		3семестр		4семестр		5семестр		6семестр	
			у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п
ПМ 01.			24	84								
ПМ 02			24	84								
ПМ 03							24	120				
ПМ 04							24	120				
ПМ 05							24	192				
ПМ 06											24	84
ПМ 07											24	84
ПМ 08											60	480
Итого часов	48 / 168= 216				72 / 432 = 504				108 / 648 = 756			
Итого недель	6				14				21			

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной и производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, кондитерских и мучных изделий.

**Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных

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

Код ОК	Наименование результата обучения по профессии
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)

### 3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Профессиональные компетенции	Наименование разделов и тем	Виды работ	Количество часов	
				У/п	П/п
ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов. Всего 108 часов				24	84
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	<b>Тема 1.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</b>	Ознакомление с овощным цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Обработка овощей.	6	
			Нарезка овощей.	6	7
			Обработка и нарезка клубнеплодов		7
			Обработка и нарезка корнеплодов		7
			Обработка и нарезка капустных овощей		7
			Обработка плодовых овощей.		7
			Обработка зелени и переработанных овощей.		7
			Обработка грибов, консервированных овощей		7
	ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и	<b>Тема 2 Приготовление блюд и гарниров из овощей</b>	Приготовление картофельного пюре, картофельной массы и изделий из нее.	6	



	простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов		Приготовление запеченных блюд из овощей.		7	
			Блюда и гарниры из отварных овощей, грибов.		7	
			Блюда и гарниры из жареных овощей.	6	7	
			Блюды и гарниры из тушёных овощей и грибов		7	
			Изделия из овощей: котлеты, запеканки.		7	
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Всего 108 часов.			24	84		
МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<b>Тема 1.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста</b>	Ознакомление с горячим цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий	6	7	
			Варка вязких и жидких каш. Блюда из каш. Блюда из макаронных изделий.	6		7
			Блюда из каш.			7
			Блюда из бобовых изделий			7
	ПК.2.3. Готовить и оформлять блюда из макаронных изделий		Блюда из макаронных изделий.		7	

	ПК.2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	<b>Тема 2 Приготовление блюд из яиц и творога</b>	Блюда из яиц и творога: омлеты, сырники.	6	
			Блюда из яиц		7
			Холодные блюда из творога		7
			Горячие блюда из творога		7
	ПК.2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	<b>Тема 3. Приготовление блюд из теста</b>	Блюда из теста: блинчики фаршированные. Блюда из теста: пельмени, вареники	6	
			Приготовление теста для пельменей		7
			Приготовление теста для вареников		7
			Приготовление лапшового теста		7
			Блинчики фаршированные.		7
ПМ.03 Приготовление супов и соусов. Всего 144 часов.				24	120
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	ПК 3.1.Готовить бульоны и отвары.	<b>Тема 1. Супы.</b>	Ознакомление с горячим цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Супы заправочные: щи.	6	7
			Супы заправочные: борщи.	6	7
			Супы заправочные: рассольники.	6	
			Солянки		7
	ПК 3.2.Готовить простые супы.		Супы картофельные		7
			Суп — лапша		7

			Супы – пюре, молочные.		7
			Супы сладкие, холодные.		7
			Супы национальных кухонь		7
	ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	<b>Тема 2 Приготовление соусов</b>	Приготовление бульонов и отваров для соусов.		7
			Приготовление мучных пассировок, пассирование овощей и томатного пюре.		7
			Соус красный (основной)	6	7
			Соус белый (основной)		7
			Соусы молочные		7
			Приготовление соуса красного (основного) и его производных.		7
	ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.		Приготовление соусов сметанных, грибных. Приготовление сладких соусов. Зачет		7 5
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы. Всего 144 часов.				24	120
МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.	ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<b>Тема 1. Механическая кулинарная обработка рыбы</b>	Ознакомление с рыбным цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Работа со сборником рецептов Разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов	6	7
			Разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов		
			Обработка чешуйчатой и без чешуйчатой рыбы, разделка на филе.		7

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<b>Тема 2. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</b>	Приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикатов из неё.	6	7
		Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания.		7
		Приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования.		7
		Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре.		7
		Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее.		7
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	<b>Тема 3 Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</b>	Рыба жареная основным способом.	6	7
		Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы		7
		Приготовление блюд из тушеной, запеченной рыбы		7
		Рыбные блюда хакасской национальной кухни.		7
		Рыба, жаренная основным способом и во фритюре запеченная по-русски.		7
		Изделия из котлетной массы: биточки, котлеты.	6	7
		Изделия из котлетной массы: тельное, рулет. Зачет		7 5
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Всего 216 часов.			24	192

МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления из мяса и домашней птицы	ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<b>Тема 1. Механическая кули- нарная обработка мяса и до- машней птицы.</b>	Ознакомление с мясным цехом. Организация рабочих мест. Инструктаж по безопасности труда. Механическая кулинарная обработка и разделка говядины.		8
			Механическая кулинарная обработка и разделка свинины и баранины.		8
			Механическая кулинарная обработки и разделка птицы.		7
	ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<b>Тема 2.Обработка и пригото- вление основных полуфабрика- тов из мяса и домашней птицы</b>	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.	6	7
			Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.		7
			Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.		7
			Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины и баранины.		7
			Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из мяса.		7
			Приготовление натурально рубленой массы и полуфабрикатов из мяса.		7
			Заправка птицы, приготовление полуфабрикатов из мяса птицы		7
			Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса птицы		7
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы		7			

			Приготовление полуфабрикатов из рубленного мяса птицы		7
ПК5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	<b>Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса.</b>	Блюда из тушеного мяса: азу, гуляш.	6	7	
		Блюда из отварного мяса.		7	
		Блюда из запеченного мяса.		7	
		Жареные мясные блюда, крупным куском		7	
		Жареные мясные блюда, мелким куском	6	7	
		Жареные мясные блюда, порционным куском		7	
		Блюда из котлетной массы мяса.		7 7	
		Блюда из натуральной рубки и котлетной массы мяса.		7	
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	<b>Тема 4 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.</b>	Жареные блюда из птицы.	6	7	
		Тушеные и жаренные блюда из птицы.		7	
		Блюда из котлетной массы птицы		7	
		Блюда из субпродуктов.		7	
		Зачет		8	
ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок. Всего 108 часов			24	84	
МДК.06.01. Технология приготовления	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические	<b>Тема 1. Приготовление бутербродов гастрономических продуктов порциями.</b>	Ознакомление с холодным цехом Организация рабочих мест Инструктаж по безопасности труда		6

и оформления холодных блюд и закусок.	продукты порциями.		Приготовление бутербродов.	6	8
	ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	<b>Тема 2. Приготовление и оформление салатов</b>	Приготовление салатов из сырых овощей.	6	8
			Приготовление салатов из вареных овощей.		8
			Приготовление винегретов		8
	ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда	<b>Тема 3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок</b>	Закуски из мяса и мясной гастрономии.		8
			Холодные блюда и закуски из овощей.		8
			Холодные закуски из грибов, яиц и сыра	6	8
			Холодные закуски из яиц и сыра		7
			Холодные блюда из мяса.		7
			Холодные блюда из рыбы.	6	7
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков. Всего 108 часов.				24	84
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.	ПК 7.1. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.	<b>Тема 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.</b>	Ознакомление с цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Работа со Сборником рецептур.		7
			Приготовление компотов.		7
			Приготовление киселей.		7
			Желированные блюда.		7
			Натуральные плоды и ягоды, приготовление компотов.	6	7
			Приготовление желированных блюд: желе, мусс.	6	7 7

			Приготовление горячих сладких блюд	6	7
			Приготовление горячих сладких блюд		7
	ПК 7.2.Готовить простые горячие напитки.	<b>Тема 2. Приготовление простых горячих напитков</b>	Приготовление горячих напитков.	6	7
			Приготовление горячих напитков.		7
	ПК 7.3.Готовить и оформлять простые холодные напитки	<b>Тема 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков</b>	Приготовление холодных напитков и сладких блюд.		7
ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Всего 540 часов.				60	480
МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ПК 8.1.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	<b>Тема 1.Подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.</b>	Ознакомление с кондитерским цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочих местах. Подготовка сырья. Приготовление фаршей и начинок Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него	6	7
			<b>Тема 2. Приготовление дрожжевого теста, изделия из него.</b>	Подготовка сырья. Приготовление фаршей и начинок	
			Подготовка сырья. Приготовление фаршей и начинок		7
			Приготовление дрожжевого без опарного теста, изделия из него		7
			Приготовление дрожжевого без опарного теста, изделия из него	6	7
			Приготовление дрожжевого опарного теста,		7



		изделия из него			
		Приготовление дрожжевого опарного теста, изделия из него		7 7	
		Приготовление дрожжевого слоеного теста, изделия из него		7	
		Приготовление дрожжевого слоеного теста, изделия из него		7	
		Приготовление пирогов, пирожков с разными фаршами		7	
		Приготовление пирогов, пирожков с разными фаршами		7	
		Приготовление дрожжевых рулетов		7	
		Приготовление кексов, ромовых баб.		7	
		<b>Тема 3 Приготовление заварного полуфабриката, изделия из него</b>	Приготовление заварного теста, изделий из него, «Кольцо заварное». «Эклеры». Формование, выпечка, отделка.	6	7
			Приготовление заварного теста, формование, выпечка.		7
Изделий из заварного теста: «Кольцо заварное».			7		
Изделии из заварного теста: «Профитроли»			7		
Приготовление полуфабрикатов для пирожных «Эклер», формование, выпечка.			7		
<b>Тема 4 Приготовление песочного полуфабриката, изделия из него</b>	Приготовление теста; разделка, выпечка, определение качества	6	7 7		
	Приготовление песочного теста; печенье выемное, разделка, выпечка		7		
. ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия					
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.					

	Приготовление песочного печенья нарезного, выпечка.		7
	Приготовление печенья масляного, разделка выпечка.		7
	Приготовление кексов штучных		7
	Приготовление кексов весовых		7
	Песочное кольцо, рожок.		7
<b>Тема 5. Приготовление сдобного пресного теста, изделия из него.</b>	Приготовление сдобно пресного теста, изделия из него		7
	Приготовление сдобных пирожков с различными фаршами		7
	Приготовление сочной, ватрушек, печенья		7
<b>Тема 6. Приготовление вафельного теста, изделия из него.</b>	Приготовление вафельного теста, изделия из него.		7
<b>Тема 7. Приготовление пряничного теста, изделия из него.</b>			7
	Приготовление пряничного полуфабриката, изделия из него		
<b>Тема 8. Приготовление слоеного полуфабриката, изделия из него.</b>	Приготовление слоеного теста, изделий из него; «Бантик слоеный».		7 7
	Приготовление слоеного теста, изделий из него; «Языки слоеные»	6	7
	Приготовление слоеного теста, пироги слоеные		7
	Приготовление слоеного полуфабриката; изделия из него, выпечка.		7
<b>Тема 9. Приготовление биск-</b>	Приготовление бисквита основного, разлив	6	7

	<b>витного полуфабриката, изделия из него</b>	по формам, выпечка		7
		Приготовление, выпечка: бисквит масляный, для рулета		7
		Приготовление, выпечка: бисквит для рулета		7
		Приготовление, выпечка: бисквит «Буше»		7
	<b>Тема 10. Приготовление воздушного, крошкового полуфабриката, изделия из него.</b>	Приготовление воздушного полуфабриката разделка, выпечка		7
		Приготовление воздушного орехового полуфабриката разделка, выпечка		7
		Приготовление воздушного полуфабриката «Меренги», выпечка		7
ПК 8.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	<b>Тема 11. Приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления пирожных и тортов.</b>	Приготовление крема, сиропа и пирожных из бисквитного полуфабриката.	6	6
		Приготовление кремов, сиропа и пирожных из бисквитного полуфабриката.		6
		Приготовление помады, отделка изделий		6
		Приготовление мастики сахарной, крошки бисквитной и песочной.		6
		Приготовление рисовальной массы, глазури		6
ПК 8.5.Готовить и оформлять отечествен-	<b>Тема 12. Приготовление пирожных и тортов</b>	Приготовление пирожных бисквитных.		7
				7

ные классические торты и пирожные.		Приготовление пирожных заварных		7
				7
		Приготовление пирожных песочных.		7
		Приготовление пирожных из слоеного полуфабриката.		7
		Приготовление пирожных из воздушного полуфабриката.		7
		Приготовление пирожных крошковых.		7
		Приготовление тортов бисквитно-кремовых	6	14
		Приготовление тортов бисквитно-фруктовых		14
		Приготовление тортов из песочного полуфабриката	6	14
		Приготовление тортов из слоеного полуфабриката	6	6
		Приготовление тортов бисквитно-кремовых и фруктово-желейных.		6
		Приготовление воздушно-ореховых тортов.		6
Приготовление комбинированных тортов.		6		
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	<b>Тема 13. Приготовление низкокалорийных мучных и кондитерских изделий</b>	Приготовление низкокалорийных изделий: пирожки, печенье, рулет яблочный		6
		Зачет		7
Общее количество часов:			228	1248

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

### **4.1. Требования к условиям проведения учебной и производственной практики.**

Реализация рабочей программы учебной и производственной практики предполагает проведение учебной практики в производственных мастерских, проведение производственной практики на предприятиях/организациях

( ООО «Фуд-трейд», ООО «Содексо-Евразия», ООО «РестоСервис», ООО «Сладкарница», МУП «Торговый комплекс») на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

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

Производственная практика проводится в рамках профессиональных модулей как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство учебной и производственной практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной и производственной 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.

#### **4.4.1 Основные источники литературы:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2005. – 328 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр Академия, 2000. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с.
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. перераб. – Ростов н/Д : Феникс, 2007.- 373, [1]
7. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во Феникс. – 2004. 384 с. Серия (НПО).

#### **4.4.2 Дополнительная литература**

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К., ООО Издательство Арий, М.: ИКТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил

#### **4.4.3 Официальные и профессиональные сайты:**

[http //www.ipk.khakas.ru](http://www.ipk.khakas.ru); [http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);; [http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);  
[http //www.otdel\\_po\\_ipk@mail.ru](http://www.otdel_po_ipk@mail.ru) (сайт института повышения квалификации);  
[restoranoff.ru](http://restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);  
[http //www.cook@pir.ru](http://www.cook@pir.ru); [http //www.culinar@pir.ru](http://www.culinar@pir.ru);

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной и производственной практики осуществляется мастером в форме зачета/диф.зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в ведомостях учебной и производственной практик по профессиональным модулям.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается сертификат.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Текущий контроль в форме: экспертной оценки на практическом занятии; защиты практических работ; зачетов по разделам; контрольных работ по темам МДК; экспертной оценки результатов самостоятельной работы обучающихся. Зачеты по учебной и производственной практике, анализа (самоанализа) деятельности, Решение ситуационных задач  Квалификационные экзамены по профессиональным модулям. Защита практической части ПЭР.
ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	
ПК 2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	
ПК 2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, 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 и гарниры из яиц и творога.	
ПК 2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	
ПК 3.1.Готовить бульоны и отвары.	
ПК 3.2.Готовить простые супы.	
ПК 3.4.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	
ПК 4.1.Готовить простые холодные и горячие соусы.	
ПК 4.2.Производить обработку рыбы с костным скелетом.	
ПК 4.3.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	
ПК 5.1.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	
ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	
ПК 5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	
ПК 5.3.Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	
ПК 5.4.Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	

ПК 6.1.Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	
ПК 6.2.Готовить и оформлять салаты.	
ПК 6.3.Готовить и оформлять простые холодные закуски.	
ПК 6.4.Готовить и оформлять простые холл. блюда.	
ПК 7.1.Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	
ПК 7.2.Готовить простые горячие напитки.	
ПК 7.3.Готовить и оформлять простые холл. напитки.	
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 простые и основные отделочные полуфабрикаты.	
ПК 8.6.Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике:</p> <p>-участие в профессиональных конкурсах;</p> <p>- отчет по практике</p> <p>-собеседование с наставниками на предприятиях;</p> <p>- отзыв руководителя производственной практики ;</p>
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 проф. задач.	
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в проф. деятельности.	
ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	
ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных проф. знаний (для юношей)	

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

**Повар 3 разряда.**

**Должен уметь:** Приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки. Варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца. Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики. Запекать овощные и крупяные изделия. Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия. Приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционировать и оформлять блюда.

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

**Повар 4 разряда.**

**Должен уметь:** Приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом, студня; сельди натуральной и с гарниром. Варить супы, бульоны; вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней и др.

**Должен знать:** Рецептуры, основы технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика. Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования

**Кондитер 3 разряда.**

**Должен уметь:** Самостоятельно готовить простые массовые торты, пирожные, и другие штучные кондитерские и хлебобулочные изделия из различного вида сырья или выполнять работы по изготовлению сложных сортов тортов и пирожных под руководством кондитера высшего разряда. Приготавливать различные виды теста, кремов, начинок, сиропов. Отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре. Разделять полученные полуфабрикаты: штамповать, формовать и отсаживать изделия на листы. Отделывать изделия марципаном, помадкой, цукатами, шоколадом, фруктами, кремом.

**Должен знать:** Ассортимент выпускаемых изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий; сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы приготовления кондитерских изделий; способы отделки помадкой, марципанами, цукатами, шоколадом, кремом; устройство оборудования.

**Кондитер 4 разряда.**

**Должен уметь:** Приготавливать различные виды рулетов, кексов, высших сортов печенья, сложных тортов и пирожных их различного сырья со сложным многокрасочным узором, с раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовать. Приготавливать детали рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбирать крем по цветам. Проверять визуально совмещение красочных элементов и деталей рисунка, а также веса готовых тортов и пирожных.

**Должен знать:** Ассортимент выпускаемых изделий; виды сырья, технологический процесс, рецептуры и режим приготовления, способы и приемы отделки изделий.



Министерство образования и науки Республики Хакасии  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Хакасия  
«Саяногорский политехнический техникум»

**ДНЕВНИК**  
**прохождения производственной практики**

**Студент**

---

**Курс, группа,**  
**Профессия 19.01.17«Повар, кондитер»**

## ПАМЯТКА

Для студентов, находящихся на производственной практике:

### 1. До выхода на практику:

3. Выяснить — кто является руководителем производственной практики;
4. Знать даты начала и окончания производственной практики;
5. Получить дневник, задание, график консультаций;
6. Получить инструкции по организации и проведению практики.

### 2. По прибытии на место практики:

7. Явиться в отдел кадров предприятия по месту практики и оформить соответствующие документы;
8. Пройти инструктажи по технике безопасности;
9. Явиться к руководителю практики от предприятия, ознакомить его с программой практики, индивидуальным заданием и дневником, уточнить план-задание в соответствии с условием работы на данном предприятии;
10. установить с руководителем конкретные рабочие места, составить календарный план и приступить к работе.

### 3. Во время прохождения практики:

11. Строго соблюдать существующие правила распорядка предприятия;
12. Бережно относиться к расходованию материалов, энергоресурсов;
13. В период работы заполнять дневник и собирать материал для выполнения индивидуального задания;
14. Необходимо регулярно посещать консультации, проводимые руководителем практики в техникуме;

### 4. По окончании практики:

15. Студент обязан предоставить дневник о выполнении им программы производственной практики руководителю от предприятия и получить от него заключение по отчету, отзыв о работе на практике, табель выходов на работу, выписку из протокола квалификационной комиссии, заверенные подписями и печатями;
16. В 3-х дневный срок сдать руководителю практики от техникума дневник и защитить его;
17. Все полученные на предприятии материальные ценности (спецодежда, литература, инструменты и др.), а также временные пропуска необходимо сдать при увольнении с места практики.

**Ликвидация академической задолженности по практике производится путем повторного ее прохождения.**

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся (аяся) на 3 курсе по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» успешно прошел (а) учебную / производственную практику по профессиональному модулю

**ПМ.08 Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;**

**МДК 08.01.Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;**

В объеме 231 ч.

В организации \_\_\_\_\_

### Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ (оценка)
ПК 8.1 Осуществлять подготовку сырья, инструментов и оборудования к работе. 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 торты и пирожные.	
ПМ 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	

**Производственная характеристика  
практиканта  
Саяногорского политехнического техникума**

Студент \_\_\_\_\_ курса, профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

За время прохождения производственной практики на предприятии

\_\_\_\_\_ (предприятие)  
с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Выполнял работы на рабочих местах \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (перечень рабочих мест)  
Качество выполненных работ \_\_\_\_\_  
Знание технологического процесса, обращение с инструментом и  
оборудованием \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(подробный отзыв)

Трудовая дисциплина \_\_\_\_\_

Студент Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Заслуживает присвоения \_\_\_\_\_ тарифного разряда повара/ кондитера

По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Подпись руководителя практики от предприятия (ФИО, должность)

\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от образовательного учреждения (ФИО, должность) \_\_\_\_\_

Руководитель предприятия:

МП

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (ФИО, должность)

МП

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся (аяся) на 2 курсе по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» успешно прошел (а) учебную / производственную практику по профессиональному модулю

### **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. 90 ч с «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_

### **Виды и качество выполнения работ**

Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ ( <i>оценка</i> )
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	
Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	

### **Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

(ФИО, должность)

МП.

### Содержание практики

Цели и задачи учебной и производственной практики закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК	Готовить простые супы.
ПК	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы
ПК	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов
ПК	Производить обработку и приготовление основных п/ф из мяса,
ПК	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК	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.
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 контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Место прохождения производственной практики \_\_\_\_\_

Период практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Руководитель практики от техникума мастер п/о \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

**Перечень учебно-производственных работ  
по специальности: «Повар, кондитер»**

№ п/п	Тема	Кол-во часов
	<b>ПМ.03 Приготовление супов и соусов. МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов</b>	<b>18/ 30</b>
	Тема 1.Приготовление супов	
	Тема 2 Приготовление соусов	
	<b>ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы МДК.04. 01Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>	<b>18/60</b>
	Тема 1. Механическая кулинарная обработка рыбы	
	Тема 2. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	
	Тема 3 Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	
	<b>ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</b>	<b>18/ 72</b>
	Тема 1. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.	
	Тема 2.Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	
	Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса.	
	Тема 4 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся (аяся) на 2 курсе по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» успешно прошел (а) учебную / производственную практику по профессиональному модулю

### **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

МДК.04. 01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы В объеме 78 часов с «\_\_»\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_»\_\_ 20\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_

### **Виды и качество выполнения работ**

Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ (оценка)
Производить обработку рыбы с костным скелетом.	
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	

### **Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Дата «\_\_»\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

(ФИО, должность)

МП.



## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся (аяся) на \_\_\_\_ курсе по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» успешно прошел (а) учебную / производственную практику по профессиональному модулю

ПМ 03 Приготовление супов и соусов

МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов

В объеме 48 часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_

### Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией. (оценка)
Готовить бульоны и отвары.	
Готовить простые супы.	
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	
Готовить простые холодные и горячие соусы.	

### Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

---

---

---

---

---

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

(ФИО, должность)

МП.

	<b>ПМ.08</b> Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий <b>МДК.08.01</b> Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	72/159
	Тема 1 Приготовление дрожжевого теста, изделия из него	
	Тема 2 Приготовление заварного полуфабриката, изделия из него	
	Тема 3 Приготовление песочного полуфабриката, изделия из него	
	Тема 4 Приготовление слоеного полуфабриката, изделия из него	
	Тема 5 Приготовление бисквитного полуфабриката, изделия из него	
<b>Индивидуальное задание:</b> Отчет по практики: Характеристика предприятия, структура, мощность, меню, технология приготовления фирменного блюда		

### ТАБЕЛЬ

Студента 2 курса, профессия 19.01.17 «Повар, кондитер». ФИО \_\_\_\_\_

о прохождении производственной практики на предприятии \_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ работал в качестве \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

(\_\_\_\_\_)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

Числа месяца	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
март																
апрель																

### СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Дата	Вид работы	Кол. часов	Оценка	Подпись Руковод ителя

