

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК
экономических
дисциплин, торговли и
общественного питания

Председатель ПЦК

_____/Шуляк Л.Ф.
«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель _____

(название предприятия)

_____/_____/_____
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ РХ СПТ

_____/Каркавина Н.Н./
«__» _____ 20__ г.

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

Саяногорск 2015

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 года и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

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

Разработчик: Коваленко Н.Н., Макаренко А.Р. - мастера производственного обучения

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):

- ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.
- ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ПМ.03. Приготовление супов и соусов.
- ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы.
- ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок.
- ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.
- ПМ.08 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		3сеиестр		4семестр		5семестр		бсеместр	
			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	Тема 1.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	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	Тема 2 Приготовление блюд и гарниров из овощей	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
			Блюдов 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.	Тема 1.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	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
	ПК.2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, протыбобовых и кукурузы.		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.	Тема 2 Приготовление блюд из яиц и творога	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	Тема 3. Приготовление блюд из теста	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.	Тема 1. Супы.	Ознакомление с горячим цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Супы заправочные: щи.	6	8
			Супы заправочные: борщи.	6	8
			Супы заправочные: рассольники.	6	
	Солянки			8	
	Супы картофельные			8	
	Суп — лапша			8	
	ПК 3.2.Готовить простые супы.				

			Супы – пюре, молочные.		8
			Супы сладкие, холодные.		8
			Супы национальных кухонь		8
	ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Тема 2 Приготовление соусов	Приготовление бульонов и отваров для соусов.		8
			Приготовление мучных пассировок, пассирование овощей и томатного пюре..		8
			Соус красный (основной)	6	8
			Соус белый (основной)		8
			Соусы молочные		8
			Приготовление соуса красного (основного) и его производных..		8
			Приготовление соусов сметанных, грибных. Приготовление сладких соусов.		8
	ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.				
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.	Тема 1. Механическая кулинарная обработка рыбы	Ознакомление с рыбным цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Работа со сборником рецептов Разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов	6	8
			Разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов		8
			Обработка чешуйчатой и без чешуйчатой рыбы, разделка на филе.		8

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Тема 2. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикатов из неё.	6	8
		Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания.		8
		Приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования.		8
		Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре.		8
		Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее.		8
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Тема 3 Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	Рыба жареная основным способом.	6	8
		Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы		8
		Приготовление блюд из тушеной, запеченной рыбы		8
		Рыбные блюда хакасской национальной кухни.		8
		Рыба, жаренная основным способом и во фритюре запеченная по-русски.		8
		Изделия из котлетной массы: биточки, котлеты.	6	8
		Изделия из котлетной массы: тельное, рулет.		8
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.	Тема 1. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.	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.		8
	ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Тема 2.Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.	6	8
			Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.		8
			Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.		8
			Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины и баранины.		8
			Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из мяса.		8
			Приготовление натурально рубленой массы и полуфабрикатов из мяса.		8
			Заправка птицы, приготовление полуфабрикатов из мяса птицы		8
		Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса птицы		8	

		Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы		8
		Приготовление полуфабрикатов из рубленного мяса птицы		8
ПК5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса.	Блюда из тушеного мяса: азу, гуляш.	6	8
		Блюда из отварного мяса.		8
		Блюда из запеченного мяса.		8
		Жареные мясные блюда, крупным куском		8
		Жареные мясные блюда, мелким куском	6	8
		Жареные мясные блюда, порционным куском		8
		Блюда из котлетной массы мяса.		8
		Блюда из натуральной рубки и котлетной массы мяса.		8
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Тема 4 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	Жареные блюда из птицы.	6	
		Тушеные и жаренные блюда из птицы.		8
		Блюда из котлетной массы птицы		8
		Блюда из субпродуктов.		8
ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок. Всего 108 часов			24	84

МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Тема 1. Приготовление бутербродов гастрономических продуктов порциями.	Ознакомление с холодным цехом Организация рабочих мест Инструктаж по безопасности труда		6
			Приготовление бутербродов.	6	8
	ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	Тема 2. Приготовление и оформление салатов	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	Тема 3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок	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		6
			Холодные блюда из мяса.		8
		Холодные блюда из рыбы.	6	8	
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков. Всего 108 часов.				24	30
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.	ПК 7.1. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.	Тема 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	Ознакомление с цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Работа со Сборником рецептур.		6
			Приготовление компотов.		8
			Приготовление киселей.		8
			Желированные блюда.		8

			Натуральны плоды и ягоды, приготовление компотов.	6	8
			Приготовление железированных блюд: желе, мусс.	6	8
			Приготовление горячих сладких блюд	6	8
			Приготовление горячих сладких блюд		8
	ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	Тема 2. Приготовление простых горячих напитков	Приготовление горячих напитков.	6	8
			Приготовление горячих напитков.		8
	ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	Тема 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков	Приготовление холодных напитков и сладких блюд.		6
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.	Тема 1. Подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.	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	8
		Тема 2. Приготовление дрожжевого теста, изделия из него.	Подготовка сырья. Приготовление фаршей и начинок		8
			Подготовка сырья. Приготовление фаршей и начинок		8

. ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

Тема 3 Приготовление заварного полуфабриката, изделия из него

Приготовление дрожжевого безопарного теста, изделия из него		8
Приготовление дрожжевого безопарного теста, изделия из него	6	8
Приготовление дрожжевого опарного теста, изделия из него		8
Приготовление дрожжевого опарного теста, изделия из него		8
Приготовление дрожжевого слоеного теста, изделия из него		8
Приготовление дрожжевого слоеного теста, изделия из него		8
Приготовление пирогов, пирожков с разными фаршами		8
Приготовление пирогов, пирожков с разными фаршами		8
Приготовление дрожжевых рулетов		8
Приготовление кексов, ромовых баб.		8
Приготовление заварного теста, изделий из него, «Кольцо заварное». «Эклеры». Формование, выпечка, отделка.	6	8
Приготовление заварного теста, формование, выпечка.		8
Изделия из заварного теста: «Кольцо заварное».		8
Изделия из заварного		8

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

	теста: «Профитроли»		
	Приготовление полуфабрикатов для пирожных «Эклер», формование, выпечка.		8
Тема 4 Приготовление песочного полуфабриката, изделия из него	Приготовление теста; разделка, выпечка, определение качества	6	8
	Приготовление песочного теста; печенье выемное, разделка, выпечка		8
	Приготовление песочного печенья нарезного, выпечка.		8
	Приготовление печенья масляного, разделка выпечка.		8
	Приготовление кексов штучных		8
	Приготовление кексов весовых		8
	Песочное кольцо, рожок.		8
Тема 5. Приготовление сдобного пресного теста, изделия из него.	Приготовление сдобно пресного теста, изделия из него		8
	Приготовление сдобных пирожков с различными фаршами		8
	Приготовление сочной, ватрушек, печенья		8
Тема 6. Приготовление вафельного теста, изделия из него.	Приготовление вафельного теста, изделия из него.		8
Тема 7. Приготовление пряничного теста, изделия из него.	Приготовление пряничного полуфабриката, изделия из него		8

Тема 8. Приготовление слоеного полуфабриката, изделия из него.	Приготовление слоеного теста, изделий из него; «Бантик слоеный».		8
	Приготовление слоеного теста, изделий из него; «Языки слоеные»	6	8
	Приготовление слоеного теста, пироги слоеные		8
	Приготовление слоеного полуфабриката; изделия из него, выпечка.		8
Тема 9. Приготовление бисквитного полуфабриката, изделия из него	Приготовление бисквита основного, разлив по формам, выпечка	6	8
	Приготовление, выпечка: бисквит масляный, для рулета		8
	Приготовление, выпечка: бисквит для рулета		8
	Приготовление, выпечка: бисквит «Буше»		8
Тема 10. Приготовление воздушного, крошкового полуфабриката, изделия из него.	Приготовление воздушного полуфабриката разделка, выпечка		8
	Приготовление воздушного орехового полуфабриката разделка, выпечка		8
	Приготовление воздушного полуфабриката «Меренги», выпечка		8

ПК 8.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Тема 11. Приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления пирожных и тортов.	Приготовление крема, сиропа и пирожных из бисквитного полуфабриката.	6	8
		Приготовление кремов, сиропа и пирожных из бисквитного полуфабриката.		8
		Приготовление помады, отделка изделий		8
		Приготовление мастики сахарной, крошки бисквитной и песочной.		8
		Приготовление рисовальной массы, глазури		8
ПК 8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Тема 12. Приготовление пирожных и тортов	Приготовление пирожных бисквитных.		8
		Приготовление пирожных заварных		8
		Приготовление пирожных песочных.		8
		Приготовление пирожных из слоеного полуфабриката.		8
		Приготовление пирожных из воздушного полуфабриката.		8
		Приготовление пирожных крошковых.		8
		Приготовление тортов бисквитно-кремовых	6	8
		Приготовление тортов бисквитно-фруктовых		8
		Приготовление тортов из песочного полуфабриката	6	8

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Тема 13. Приготовление низкокалорийных мучных и кондитерских изделий	Приготовление тортов из слоеного полуфабриката	6	8
		Приготовление тортов бисквитно-кремовых и фруктово-желейных.		8
		Приготовление воздушно-ореховых тортов.		8
		Приготовление комбинированных тортов.		8
		Приготовление низкокалорийных изделий: пирожки, печенье, рулет яблочный		8
Общее количество часов:			228	1248

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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 «Содекс-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 освоение учебной практики.

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-е 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. Казакова З. А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. Учебник для технол. отделений техникумов. Изд. 2-е, перераб. И доп. М., Экономика, 1978 г. 245 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с.
5. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/Д.; Феникс, 2003. – 288 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
9. Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛи принт, 2008. – 276 с.

4.4.3 Официальные и профессиональные сайты:

федеральный институт [http //www.INTUIT.ru](http://www.INTUIT.ru);
[http //www.ipk.Khakas.ru](http://www.ipk.Khakas.ru);
[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);
[http //www.it_n.ru](http://www.it_n.ru) (сайт творческих учителей);
[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 //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);
[http //www.rp@pir.ru](http://www.rp@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
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	
	Квалификационные экзамены по профессиональным модулям. Защита практической части ПЭР.

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.	

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике: -участие в профессиональных кон-
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.	курсах; - отчет по практике -собеседование с наставниками на предприятиях; - отзыв руководителя производственной практики ;
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, ватрушек 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 отдельным расположением мелких и средних деталей рисунка. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовать. Приготавливать детали рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, бже. Подбирать крем по цветам. Проверять визуальное 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.

Приложение 2

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

ДНЕВНИК
прохождения производственной практики

Студент

Курс 1 группа 145 – III

Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер»

г.Саяногорск 2015 г.

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, долж-
ность) _____

Руководитель предприятия:

МП

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

_____ Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практи-
ки _____

(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 (оценка)
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов 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 Лебедева Н.В

Руководитель практики от предприятия _____

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

№ п/п	Тема	Кол-во часов
	ПМ.03 Приготовление супов и соусов. МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	18/ 30
	Тема 1. Приготовление супов	
	Тема 2 Приготовление соусов	
	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы МДК.04. 01Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	18/60
	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.	
	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	18/ 72
	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.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК.08.01 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	
Индивидуальное задание: 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
