



Министерство образования и науки Самарской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНО
директором ГАПОУ СО «ТМК»
Приказ №272 от 31.05.2017г.

ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2017

ОДОБРЕНО

Методической комиссией
специальности 19.02.10

Технология продукции
общественного питания

Председатель МК

_____ Л.Н. Ливицкая

Протокол от _____ 2017г. № _____

Составитель:

Косилова Е.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г.№384.

Рабочая программа разработана с учетом требований профессионального стандарта «Повар», 3 уровня квалификации, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2015г. № 39023.

Содержание

1. Паспорт программы учебной и производственной практик	4
2. Учебная и производственная практики по профессиональным модулям	7
3. Условия реализации программы учебной и производственной практик	43
4. Лист актуализации рабочей программы	46

1 Паспорт программы учебной и производственной практик

1 Область применения программы:

Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификации техник - технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Организация работы структурного подразделения

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2 Цели и задачи учебной практики

Цель:

- формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ПССЗ

Задачи:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.3 Цели и задачи производственной практики

Цели:

- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в условиях реального производства.

- комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технологи продукции общественного питания, заложенных в ФГОС СПО.

Задачи:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере специальности 19.02.10 Технологи продукции общественного питания;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.4 Формы контроля:

учебная практика – **дифференцированный зачет**;

производственная практика - **дифференцированный зачет**.

1.5 Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик

Всего 1008 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

- учебная практика 36 часов;

- производственная практика 72 часа;

в рамках освоения ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

- учебная практика 36 часов;

- производственная практика 36 часа;

в рамках освоения ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

- учебная практика 108 часов

- производственная практика 108 часа;

в рамках освоения ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- учебная практика 72 часов;

- производственная практика 72 часа;

в рамках освоения ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

- учебная практика 36 часов;

- производственная практика 36 часов;

в рамках освоения ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

- учебная практика (не предусмотрено) часов;

- производственная практика 72 часов;

в рамках освоения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

- учебная практика 108 часов; - производственная практика 108 часов;

2 Учебная и производственная практики по профессиональным модулям

2.1 Результаты освоения программы учебной и производственной практик

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности общие и профессиональные компетенции:

Таблица 1- Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Результатом освоения программы учебной и производственной практики являются сформированные в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности общие и профессиональные компетенции:

Таблица 2 - Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности общие и профессиональные компетенции:

Таблица 3 - Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.1.	Организовать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Результатом освоения программы учебной и производственной практики являются сформированные в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности общие и профессиональные компетенции:

Таблица 4- Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности общие и профессиональные компетенции:

Таблица 5 - Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности общие и профессиональные компетенции:

Таблица 5 - Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документами.

ПМ.07 Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащим

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности общие и профессиональные компетенции:

Таблица 5 - Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 7.1	Производить кулинарную обработку, нарезку, формовку традиционных видов продуктов, полуфабрикатов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2	Организовать приготовление и оформление основных и простых блюд из традиционных видов сырья и продуктов.

2.2 Содержание учебной практики (производственного обучения) и производственной практики

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрировано), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрировано), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПМ.01											
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1	1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	12	Распределено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1.Производить обработку мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса. Приготовить полуфабрикат «Бифштекс»; 2.Производить механическую кулинарную обработку мяса. Приготовить полуфабрикат «Рагу мясное».	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1	2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	36	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1.Производить обработку мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса. Приготовить полуфабрикат «Бифштекс с яйцом»; 2.Производить механическую кулинарную обработку мяса. Приготовить полуфабрикат «Филе говядины с соусом»; 3.Приготовить полуфабрикат

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
											«Лангет»; 4.Приготовить полуфабрикат «Антрекот»; 5.Приготовить полуфабрикат «Мясо жаренное крупным куском»; 6.Приготовить полуфабрикат «Шашлык из говядины».

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.2.	1. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	12	Рассредоточено, Учебно-производственные мастерские	2,3	1. Производить обработку рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы. Приготовить полуфабрикат «Рыба жареная восьмерками Кольбер»; 2. Производить механическую кулинарную обработку рыбы. Приготовить полуфабрикат «рыба жареная с лимоном Миньор».	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.2.	1. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	36	2,3	Концентрированно, предприятия города	1. Производить обработку рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы. Приготовить полуфабрикат «Поджарка из рыбы»; 2. Приготовить полуфабрикат «Зразы донские»; 3. Приготовить полуфабрикат «Сельдь запеченная в тесте»; 4. Приготовить полуфабрикат «Биточки рыбные»; 5. Приготовить полуфабрикат «Тефтели рыбные»; 6. Приготовить

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
											полуфабрикат «Фрикадельки рыбные».

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрировано), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрировано), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.3.	1. Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	12	Распределено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1. Производить обработку домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Выбирать различные способы и приемы подготовки птицы Приготовить полуфабрикат «Цыпленок табака с овощами»; 2. Производить механическую кулинарную обработку домашней птицы. Приготовить полуфабрикат «Фаршированная ножка с отварным рисом».	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.3.	1. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	36	2, 3	Концентрировано, предприятия города	1. Производить обработку домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Выбирать различные способы и приемы подготовки птицы Приготовить полуфабрикат «Котлеты рубленые из курицы»; 2. Приготовить полуфабрикат «Шейка индюшиная, фаршированная»; 3. Приготовить «Рагу из птицы»; 4. Приготовить полуфабрикат «Цыпленок табака»; 5. Приготовить полуфабрикат «Котлета Куриная»;

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
											6.Приготовить полуфабрикат «Курица фаршированная суб продуктами».

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.1.	1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	18	Рассредоточено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1. Приготовить бутерброды открытые, закрытые, канапе. Инструктаж по ТБ. Приготовить блюдо «Канапе с сельдью»; 2. Приготовить блюдо икра «Овощное ассорти». Оформление и подача; 3.Приготовить блюдо «помидор, фаршированный яйцом и луком».	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.1.	1.Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	18	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1. Приготовить бутерброды открытые, закрытые, канапе. Инструктаж по ТБ. Приготовить блюдо «Канапе с тюдькой»; 2. Приготовить блюдо икра «Баклажаны фаршированные овощами». Оформление и подача; 3.Приготовить блюдо «Икра свекольная».

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрировано), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрировано), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.2	1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы)	36	Распределено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1. Приготовление заливных и фаршированных рыбных и мясных блюд. Приготовить «Заливное из курицы»; 2. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, рыбы и яиц. Приготовить «Форшмак картофельный с сельдью»; 3. Приготовить «Паштет из печени». Правила оформления, подачи, требования к качеству; 4. Приготовление холодной закуски Приготовить салат «Коктейль» с	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.2	1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	36	2, 3	Концентрировано, предприятия города	1. Приготовление заливных и фаршированных рыбных и мясных блюд. Приготовить «Заливное из языка говядины»; 2. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, рыбы и яиц. Приготовить «Рыба под майонезом»; 3. Приготовить «Паштет из курицы». Правила оформления, подачи, требования к качеству; 4. Приготовление холодной закуски Приготовить салат «Весна» 5. Приготовить «Рыба отварная с гарниром и хреном»;

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
					ветчиной и сыром; 5. Приготовить «Галантин из рыбы»; 6. Приготовить «Ростбиф из говядины», требования качества.						6. Приготовить «Поросенок отварной», требования качества.

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрировано), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрировано), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.3	1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	36	Распределено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1.Приготовить соус из майонеза с корнионами «Тар – тар»; 2. Приготовить маринад овощной с томатом; Требования к качеству; 3. Приготовить соус красный с луком и огурцами; 4. Приготовить соус сметанный; 5. Приготовить соус сухарный; 6. Приготовить смесь масляную. Приготовление масла зеленого.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 2.3	1.Ознакомление с особенностями технико-экономического обоснования выбранного технологического процесса при изготовлении сварного узла	36	2, 3	Концентрировано, предприятия города	1.Приготовить соус «Майонез»; 2. Приготовить маринад овощной без томата; Требования к качеству; 3. Приготовить соус «Горчичная заправка»; 4. Приготовить соус «Сметанный с корнионами»; 5. Приготовить соус «Майонез с томатом и луком»; 6. Приготовить смесь масляную. Приготовление масло раковое.

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1.	1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов.	18	Рассредоточено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1. Приготовить блюдо «Щи с квашеной капустой». Требования к качеству, отпуск; 2. Приготовить блюдо «Солянка сборная, мясная». Требования к качеству, отпуск; 3. Приготовить блюдо «Суп пюре куриный». Требования к качеству, отпуск.	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.1	1. Разработка ассортимента супов их мяса, рыбы и птицы; 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих супов; 3. Проверка качества продуктов для приготовления сложных горячих супов; 4. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	36	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1. Приготовить блюдо «Щи из свежей капусты». Требования к качеству, отпуск; 2. Приготовить блюдо «Солянка сборная грибная». Требования к качеству, отпуск; 3. Приготовить блюдо «Суп пюре грибной». Требования к качеству, отпуск.

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.2.	1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	18	Рассредоточено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1. Приготовить соуса основные красный и белый. Требования к качеству, отпуск; 2. Приготовить «Яично-маслянистый соус польский». Требования к качеству, отпуск; 3. Приготовить соус «Сметанный с томатом и луком». Требования к качеству, отпуск.	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.2	1. Разработка ассортимента соусов; 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; 3. Проверка качества продуктов для приготовления сложных горячих соусов; 4. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	30	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1. Приготовить соуса основные красный и белый. Требования к качеству, отпуск; 2. Приготовить соус «Голландский». Требования к качеству, отпуск; 3. Приготовить соус «Яичный сладкий». Требования к качеству, отпуск.

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.3	1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов.	36	Рассредоточено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовить «Капусту, тушеную с грибами и луком»; 2. Приготовление блюд из грибов и сыра. Приготовить «Картофель, запеченный в сметанном соусе с грибами и луком»; 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовить «Овощное рагу»; 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовить «Запеканку картофельную с овощами и	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.3	1. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей и сыра; 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и сыра; 3. Проверка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд из овощей и сыра; 4. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	24	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовить блюдо «Свекла тушеная в сметане»; 2. Приготовление блюд из грибов и сыра. Приготовить «Картофель тушеный с сухофруктами»; 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовить «Рагу овощное с кашей»; 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовить блюдо «Запеканка капустная»; 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовить блюдо «Шницель картофельный»;

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
					грибами»; 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовить блюдо «Картофельные котлеты под грибным соусом»; 6. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовить блюдо «Запеканка овощная».						6. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовить блюдо «Солянка овощная».

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.4	1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	36	Рассредоточено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1. Приготовить «Рыбу тушеную в томате с овощами». Требования к качеству; 2. Приготовить «Рыбу жареную звеном». Требования к качеству; 3. Приготовить «Жаркое по-домашнему»; 4. Приготовить блюдо «Бефстроганов»; 5. Приготовить «Птицу по – столичному». Требования к качеству; 6. Приготовить блюдо «Котлета из филе птицы».	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.4	1. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. 3. Проверка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; 4. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	36	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1. Приготовить блюдо «Рыба запеченная с яйцом». Требования к качеству; 2. Приготовить блюдо «Зразы донские». Требования к качеству; 3. Приготовить блюдо «Поджарка из свинины»; 4. Приготовить блюдо «Печень по-строгановски»; 5. Приготовить «Суфле из кур». Требования к качеству; 6. Приготовить блюдо «Кнели из кур».

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределительно / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределительно / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 4.1	1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	18	Распределительно, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1. Приготовление дрожжевого теста безопасными способами. Приготовить «Сдобу обыкновенную». Требования к качеству Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; 2. Приготовление изделий из дрожжевого сдобного и изделий из него. Освоение приемов по приготовлению теста: дрожжевого сдобного и слоёного теста. Оформление мучных кондитерских	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 4.1	1. Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Определять режимы выпечки и реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий 3. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	18	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1. Приготовление дрожжевого теста опарными способами. Приготовить «Ватрушки картофельные». Требования к качеству Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; 2. Приготовление изделий из дрожжевого сдобного и изделий из него. Освоение приемов по приготовлению теста: дрожжевого сдобного и слоёного теста. Оформление мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Приготовить «Слойка со сгущенкой, слойка с яблоком, пирожки с мясом».

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
					изделий из различных видов теста. Приготовить «Пирожки печеные с разными начинками, ватрушку с творогом, слойку с повидлом». Требования к качеству; 3. Приготовить «Блинчики фаршированные творогом, мясом».						Требования к качеству; 3. Приготовить «Блинчики фаршированные ливером».

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределительно / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределительно / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 4.2	1. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	18	Распределительно, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1. Приготовление пирожных и тортов. Правила хранения пирожных и тортов. Приготовить торт «Медовик»; 2. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Приготовить пирожное «Йогуртовое», торт «Фруктовый»; 3. Приготовление изделия из теста бисквитного. Приготовить «Рулет с джемом, бисквит лимонный, бисквит ореховый».	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 4.2	1. Выбирать вид теста и способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; 2. Определять режимы выпечки и реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; 3. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	18	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1. Приготовление пирожных и тортов. Правила хранения пирожных и тортов. Приготовить торт «Наполеон»; 2. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Приготовить пирожное «Фруктовое», торт «Йогуртовый»; 3. Приготовление изделия из теста бисквитного. Приготовить «Рулет с маком, бисквит абрикосовые, бисквит миндальный».

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 4.3	1.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	18	Рассредоточено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1.Приготовление пряничного теста и изделий из него. Приготовить «Пряники медовые». Требования к качеству; 2. Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовить «Печенье песочное «Ромашка». Требования; 3. Приготовление воздушного теста и изделий из него. Приготовить печенье «Безе». Требования к качеству.	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 4.3	1.Выбирать вид теста и способы формовки мелкоштучных; кондитерских изделий. 2.Определять режимы выпечки и реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; 3.Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления мелкоштучных кондитерских изделий.	18	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1.Приготовление пряничного теста и изделий из него. Приготовить «Пряники мятные». Требования к качеству; 2. Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовить печенье песочное «Звездочка». Требования; 3. Приготовление воздушного теста и изделий из него. Приготовить печенье «Меренга». Требования к качеству.

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрировано), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрировано), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 4.4	1.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении.	18	Распределено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1.Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Приготовить «Глазурь»; 2.Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Приготовить «Крем сливочный»; 3.Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Приготовить «Мастику». Дифференцированный зачет.	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 4.4	1.Выбирать вид теста и способы формовки сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении; 2.Определять режимы выпечки и реализации и хранения сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении; 3.Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий.	18	2, 3	Концентрировано, предприятия города	1.Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Приготовить «Мастика»; 2.Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Приготовить «Крем масляный»; 3.Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Приготовить «Сироп инвертный». Дифференцированный зачет.

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 5.1	1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	18	Рассредоточено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1.Приготовление и оформление муссов, бланманже: клюквенного, апельсинового, лимонного, яблочного (на манной крупе) Приготовить «Мусс лимонный на манной крупе»; 2.Приготовление суфле, парфе, самбуков. Правила проведения бракеража Приготовить «Суфле ягодное»; 3.Приготовить «Тирамису классическое».	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 5.1	1.Расчет массы сырья для приготовления холодного десерта; 2.Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; 3.Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных видов в десертов. 4.Оформление и отделка сложных холодных десертов.	18	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1.Приготовление и оформление муссов, бланманже: клюквенного, апельсинового, лимонного, яблочного (на манной крупе) Приготовить «Мусс абрикосовый»; 2.Приготовление суфле, парфе, самбуков. Правила проведения бракеража Приготовить «Суфле фруктовое»; 3.Приготовить «Тирамису шоколадное».

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (рассредоточено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 5.2	1.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	18	Рассредоточено, Учебно-производственные мастерские	2, 3	1. Приготовление горячих десертов суфле, пудингов. Приготовить «Суфле ягодное, пудинг фруктовый»; 2. Приготовить «Пудинг сухарный»; 3. Приготовление кексов овощных. Приготовить «Кекс морковный». Требования к качеству. Дифференцированный зачет.	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 5.2	1.Расчет массы сырья для приготовления горячего десерта; 2.Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; 3.Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих видов в десертов; 4.Оформление и отделка сложных горячих десертов.	18	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1. Приготовление горячих десертов суфле, пудингов. Приготовить «Суфле ванильное, пудинг шоколадный»; 2. Приготовить «Пудинг яблочный с орехами»; 3. Приготовление кексов овощных. Приготовить «Кекс клубничный». Требования к качеству. Дифференцированный зачет.

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
						ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 6.1	1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	6	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).
						ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 6.2	1. Планировать выполнение работ исполнителями.	6	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1. Основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации.

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределительно / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределительно / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
						ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 6.3	1.Организовывать работу трудового коллектива.	6	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1.Организовывать рабочие места в производственных помещениях, организовывать работу коллектива исполнителей;
						ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 6.4	1.Контролировать ход и оценивать результаты работ исполнителей.	6	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1.Осуществлять бракераж готовой продукции, Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
						ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 6.5	1. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	12	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1. Рассчитывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; 2. Оформлять необходимую отчетно-учетную документацию. Дифференцированный зачет.

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределительно / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределительно / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10. ПК 7.1	1.Производить кулинарную обработку, нарезку, формовку традиционных видов продуктов, полуфабрикатов, подготовку пряностей и приправ	36	Распределительно, Учебно-производственные мастерские		1. Первичная механическая обработка овощей, приготовление полуфабриката из овощей. Приготовить полуфабрикат «Котлета картофельная»; 2. Механическая обработка овощей, приготовление полуфабриката из овощей. Приготовить полуфабрикат «Шницель из капусты»; 3. Первичная обработка рыбы. приготовление полуфабриката из рыбы. Приготовить полуфабрикат	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 7.1	1.Произвести кулинарную обработку, нарезку, формовку традиционных видов продуктов, полуфабрикатов, подготовку пряностей и приправ	36	2, 3	Концентрированно, предприятия города	1. Первичная механическая обработка овощей, приготовление полуфабриката из овощей. Приготовить полуфабрикат «Котлета капустная»; 2. Механическая обработка овощей, приготовление полуфабриката из овощей. Приготовить полуфабрикат «Оладьи из тыквы»; 3. Первичная обработка рыбы. приготовление полуфабриката из рыбы. Приготовить полуфабрикат «Рыба целиком»; 4 .Приготовление полуфабриката из

Учебная практика						Производственная практика						
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК	
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
					<p>«Кругляш»;</p> <p>4 Приготовление полуфабриката из котлетной рыбной массы. Приготовить полуфабрикат «Колета рыбная»;</p> <p>5.Первичная обработка мяса и мясопродуктов, приготовление полуфабриката. Приготовить полуфабрикат «Поджарка из свинины»;</p> <p>6.Приготовление полуфабриката из котлетной массы. Приготовить полуфабрикат «Котлеты мясные натуральные рубленные».</p>							<p>котлетной рыбной массы. Приготовить полуфабрикат «Зраза рыбная»;</p> <p>5.Первичная обработка мяса и мясопродуктов, приготовление полуфабриката. Приготовить полуфабрикат «Шашлык из говядины»;</p> <p>6.Приготовление полуфабриката из котлетной массы. Приготовить полуфабрикат «Бифштекс с луком».</p>

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрировано), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрировано), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 7.2	1. Организовывать приготовление и оформление основных и простых блюд из традиционных и видов сырья и продуктов.	72	Распределено, Учебно-производственные мастерские		1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовить блюдо «Картофель тушеный с грибами и луком»; 2. Приготовить «Картофель тушеный с капустой и томатом»; 3. Приготовление блюд из бобовых. Приготовить блюдо «Фасоль тушеная с овощами»; 4. Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовить «Макароны с овощами»; 5. Приготовление супов и соусов.	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 7.2	1. Организовать приготовление и оформление основных и простых блюд из традиционных и видов сырья и продуктов.	72	2, 3	Концентрировано, предприятия города	1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовить блюдо «Картофель запеченный в сметанном соусе»; 2. Приготовить «Картофельные ватрушки с фаршем»; 3. Приготовление блюд из бобовых. Приготовить блюдо «Бобовые с копченой грудинкой»; 4. Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовить «Макароны с сыром»; 5. Приготовление супов и соусов. Приготовить суп «Борщ украинский»; 6. Приготовить суп «Рассольник петербургский»;

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
					Приготовить суп «Борщ сибирский с фасолью»; 6. Приготовить суп «Рассольник домашний»; 7. Приготовление блюда из рыбы. Приготовить блюдо «Филе из рыбы фаршированное»; 8. Приготовление блюда из мяса и домашней птицы. Приготовить блюдо «Филе свинины порусски с грибами и соусом»; 9. Приготовить блюдо «Сациви из курицы»; 10. Технология приготовления холодных блюд и закусок.						7. Приготовление блюда из рыбы. Приготовить блюдо «Судак фаршированный»; 8. Приготовление блюда из мяса и домашней птицы. Приготовить блюдо «Грудинка баранья»; 9. Приготовить блюдо «Рагу из птицы»; 10. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Приготовить салат «Оливье»; 11. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Приготовить напиток «Напиток лимонный»; 12. Приготовить десерт «Корзиночка с

Учебная практика						Производственная практика					
код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ОК, ПК	Код ОК, ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ОК, ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено / концентрированно), с указанием базы практики	Показатели освоения ОК, ПК
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
					Приготовить блюдо «Салат мясной»; 11. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Приготовить напиток «Какао»; 12. Приготовить десерт «Шарлотка с яблоками».						грушами».

3 Условия реализации программы учебной и производственной практик

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования

Учебно-производственная «Лаборатория по приготовлению пищи»

Оснащение:

1. Оборудование

- электромеханическое оборудование (блендеры, слайсер, миксеры, электромясорубки);
- тепловое оборудование (плиты электрические четырехкомфорочные);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой)

2. Инструменты и приспособления:

- наборы форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений
-

3. Средства обучения (инструктивные /технологические карты, технические средства обучения).

- комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (планшеты, плакаты, стенды)

3.3 Информационное обеспечение

Основные источники

1. Федеральный закон Российской Федерации. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 13.07.2015 г ФЗ-29

2. Федеральный закон Российской Федерации. О защите прав потребителей от 09.01.1996г №2300-1 (ред. от 03.07.2016г)

3. СП 2.3.6. 1079-2007 Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4. Анфимова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, Кондитер» М., «Академия» 2012 – 312 с.

5. В.А. Барановский. Повар-технолог. М., «Академия» 2013 - 267 с.

6. Богусева В.И. Технология приготовления пищи Изд. -5-е; - Ростов н/Д5 Феникс, 2015. - 374 с.

7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий; учеб. пособие для сред. проф. образования – М. Издательский центр «Академия», 2006. – 304с.

8. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья: Учебник. Для студ. Учреждений среднего проф. Образования – 2-е изд. – Издательский центр «Академия», 2014. – 192с.

9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М. Издательский центр «Академия», 2006. – 248с

10. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2007 – 320 с.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М. Издательский центр

12. Харченко Н.Э., Чеснакова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2009 – 288 с.

14. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции – М. Издательский центр «Академия», 2014. – 176с.

15. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания – М. Издательский центр «Академия», 2014. – 192с

Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 50763-2007 Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия.

2. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

3. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

4. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые, Информация для потребителей. Общие требования.

5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2009. – 96 с.

6. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2011. – 272 с.

Интернет-ресурс

1. Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров: Режим доступа// <http://chefs.ru/>

2. Рецепты. Информация о продуктах. Советы по приготовлению: Режим доступа// <http://www.povara.ru>

3. Информационные технологии индустрии гостеприимства: Режим
доступа//www.restoranoff.ru

4. Сайт Федерации профессиональных поваров и кондитеров России: Режим доступа//
<http://chefcompany.ru/>

Лист актуализации рабочей программы

Дата актуализации	Результаты актуализации	Фамилия И.О. и подпись лица, ответственного за актуализацию