

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение**

«Павловский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

р.п.Павловка 2020 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля работы разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 29 » 06 2020 г.



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории ОГБПОУ ТТП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по специальности 19.02.10 предусматривает закрепление и углубление знаний полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Программа практики является составной частью профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по профессии повар» основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа производственной практики разрабатывалась в соответствии с:

1. ФГОС – 3;
2. Рабочим учебным планом образовательного учреждения;
3. Рабочей программой профессионального модуля;

При прохождении практики обучающийся(аяся) должен(а) освоить соответствующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и пряностей.
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 4	Готовить и оформлять каши гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 5	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 6	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 8	Готовить бульоны и отвары.
ПК 9	Готовить простые супы.

ПК10	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 11	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК12	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК13.	Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 14.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 15.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК16	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК17	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК18	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК19	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК20	Готовить и оформлять салаты.
ПК21	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК22	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК23	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК24	Готовить простые горячие напитки.
ПК25	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
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 её достижения, определённых руководителем.
ОК3	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.
ОК5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является:

Овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по профессии «повар», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ "**

**2. ТАБЛИЦА
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ
РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Наименование ВПД	Код и наименование ПК и ОК	Виды работ	Практический опыт
1	2	3	4
Самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	ПК1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- узнавание и определение основных видов овощей, плодов, пряностей и приправ; - определение качества овощей, плодов, пряностей и приправ; - производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов; - производство первичной обработки, подготовки пряностей и приправ; - проводить расчёты по формулам.	<u>Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов.</u>
Самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления	ПК2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	. умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - выбор температурных	<u>Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов.</u>

<p>простых блюд и гарниров из овощей и грибов</p>		<p>режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</p>	
<p>Самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки птицы, дичи и кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной</p>	<p>ПК1.3 Организовать подготовку домашней птицы приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>		<p>Разработка ассортимента из птицы, дичи и кролика для сложных блюд, расчет массы птицы, дичи и кролика для приготовления полуфабрикатов, организацию технологического процесса подготовки птицы, дичи и кролика для сложных блюд, подготовка птицы, дичи и кролика для сложных блюд, используя различные методы и оборудование, контроль качества и безопасность подготовки птицы, дичи и кролика</p>

Руководитель практики
учебного заведения _____

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР _____
Л.Г. Низамутдинова
« ____ » _____ 2020г

**3.Содержание
производственной практики**

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание тем производственной практики	Объем часов
1	2	3
ПМ 07 Выполнение работ по профессии повар		144
Вид работы		
Тема1- <u>Холодный цех</u>	<p>Обучающийся должен:</p> <p>- уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов; • Обрабатывать различными методами овощи и грибы; • Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; • Охлаждать и замораживать овощи и грибы. • . <p>- иметь практический опыт: <u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, _____ грибов.</u></p> <p>Содержание:</p> <p>1.Нарезка простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей.</p> <p>2.Приготовление простых п/ф из овощей:</p>	12

<p>Тема2 Горячий цех 1.Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов. 2.Оформление и отпуск</p>	фарширование голубцов, кабачков, баклажанов, помидор; формование овощных котлет, шницелей, зраз, крокетов; панирование п/ф.	
<p>Тема3 Произведение первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока</p>	<ul style="list-style-type: none"> • уметь: Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; • Обрабатывать различными методами овощи и грибы; • Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; • Охлаждать и замораживать овощи и грибы. <p>- иметь практический опыт: <u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей</u> Содержание: 1.Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов. 2.Оформление и отпуск</p>	12
<p>Тема4 Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; <p>Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья</p> <p>иметь практический опыт: <u>обработки, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста,.</u> Содержание: Организация рабочего места в горячем цехе: - ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием; - производственным инвентарем, кухонной посуды; - соблюдение правил техники безопасности при работе, санитарно-гигиенических требований. -Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции и бобовых. -Выполнение и осуществление тепловой кулинарной обработки: приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневая, пшеничная, манная, рисовая, перловая, ячневая, овсяная) и бобовых.</p>	6 6

	<p>-Приготовление простых п/ф из каш: котлет, биточков (манных, рисовых). - Варка макаронных изделий различными способами.- Приготовление блюд из макаронных изделий</p>	
<p>Тема5 Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья <p>иметь практический опыт: <u>обработки, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста,.</u></p> <p>Содержание Приготовление отварных блюд из (творога) яиц. - Приготовление жаренных (яичницы, омлеты, драчены) и запеченных блюд из яиц. - Приготовление холодных (творожная масса, пасха сырая) и горячих блюд (пудинги, сырники, запеканки) из творога. -Охлаждение и замораживание п/ф из творога. -. Приготовление теста и фарша (мясного, творожного, овощного, фруктового) для пельменей, вареников. - Выполнение тепловой кулинарной обработки: пельменей, вареников. - Подбор посуды для подачи. -Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров, использование соусов для подачи. - Проведение бракеража 1- Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.</p>	<p>12</p>

<p>Тема 6 Приготовление, оформление супов.</p> <p>Тема 7 Приготовление соусов</p>	<p>Обучающийся должен: уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом <u>годность овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;</u> • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из <u>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;</u> • Обрабатывать различными методами <u>овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо, домашнюю птицу;</u> • Нарезать и формовать традиционные виды <u>овощей, грибов;</u> • Охлаждать и замораживать <u>овощи, грибы, полуфабрикаты из творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы.</u> <p>иметь практический опыт: <u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.</u></p> <p>Содержание: -</p> <p>Приготовление бульонов: <u>мясо-костного, костного, рыбного, из птицы, прозрачного;</u></p> <p>- Приготовление отваров: <u>грибного, овощного, фруктового.</u></p> <p>- Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, с овощами; <u>оформление и отпуск супов.</u></p> <p>- Приготовление супов молочных с крупами, макаронными изделиями, с овощами;</p> <p>- Приготовление сладких супов: <u>из свежих фруктов, сухофруктов;</u></p> <p>- Приготовление супов-пюре: <u>из круп, овощей,</u></p>	<p>12</p>
--	--	-----------

Тема8
Механическая кулинарная
обработка рыбы и морепродуктов

мясных продуктов;
-Приготовление прозрачных бульонов и гарниров к ним;
-Приготовление полуфабрикатов для холодных супов.
-Приготовление холодных супов: окрошек, борща холодного, свекольника, ботвиньи, щей зеленых; оформление и отпуск супов.

Обучающийся должен:

уметь:

- Проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- Обработать различными методами овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо, домашнюю птицу;
- Нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов;
- Охлаждать и замораживать овощи, грибы, полуфабрикаты из творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы.

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков

Содержание: 1.Приемка:

- чешуйчатой рыбы;
- бесчешуйчатой рыбы;
- сельди.

<p>Тема9 Приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>2. Приемка и обработка морепродуктов. 3. Организация рабочего места в рыбном цехе: - подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования (механические рыбчистки, ручные скребки, разделочные доски, производственные столы, ножи поварской тройки). 4. Механическая кулинарная обработка: - чешуйчатой рыбы; - бесчешуйчатой рыбы; - сельди. 5. Разделка рыбы на филе. 6. Выполнение расчетов процента отходов при обработке рыбы. 7. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. 8. Организация рабочего места в рыбном цехе: - подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. 9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: - для варки (рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей); - припускания (рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей); - жарки основным способом и во фритюре (рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей); - тушения (рыба в целом виде, порционные куски); - запекания (рыбу в целом виде, порционные куски без костей). 10. Приготовление рыбной: - котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет);</p>	<p>6</p>
--	---	----------

Тема10

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

- кнельной массы и полуфабрикатов из нее (кнели).

11. Соблюдение оценки качества полуфабрикатов и режим хранения.

12. Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе;

13. Приготовление блюд из:

- отварной рыбы (рыба отварная);
- припущенной рыбы (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом);
- морепродуктов (кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе, жаркое из мидий, плов с мидиями, раки отварные, креветки отварные, креветки запеченные).

14. Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.

15. Подбор столовой посуды.

16. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.

17. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.

18. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.

19. Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,
- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

20. Приготовление блюд из жареной рыбы:

- основным способом (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски);
- во фритюре (рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские);
- на гриле (рыба жареная на гриле).

21. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус

томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнишонами; веточка зелени петрушки, долька лимона) 6

22.Подбор посуды столовой для отпуска,

23.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.

24.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.

25.Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.

26.Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,
- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

27.Приготовление блюд из:

- тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами);

- запеченной рыбы (рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде).

28. Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушеная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный).

29 .Подбор посуды столовой для отпуска,

30.Порционирование и оформление рыбных блюд.

31.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.

32. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.

33.Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,
- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

34.Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом).

35.Подбор гарниров основных и

дополнительных, соусов к блюдам из рыбной котлетной и кнельной массы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша; соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком).

36. Подбор посуды столовой для отпуска,

37. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.

38. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.

39. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.

Обучающийся должен:

уметь:

- Проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- Обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо, домашнюю птицу;
- Нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов;
- Охлаждать и замораживать овощи, грибы, полуфабрикаты из творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы.

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков

Содержание Приемка мяса (говядины, свинины,

<p>Тема11 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>баранины),домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями; -выполнение механической кулинарной обработки мяса (размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка) -выполнение кулинарной разделки мяса на отруба; -выполнение обвалки отрубов; -выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи; -заправка птицы различными способами; -обработка субпродуктов; -приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых) из говядины, свинины, баранины; -приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи: порционных из филе птицы и дичи, мелкокусковые; -приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее(бифштекс, котлеты, шницель, фрикадельки, люля-кебаб);</p>	<p>6</p>
<p>Тема12 Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</p>	<p>-приготовление котлетной массы и полуфабрикатов (из мяса): котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет; из птицы – котлеты, биточки, биточки фаршированные, котлеты пожарские Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из отварного и жареного мяса - Выполнение варки мясных продуктов; -приготовление, оформление блюд из отварного мяса, подбор гарнира и соуса (мясо отварное, сосиски, сардельки, окорок вареные, почки порусски); -ведение технологического процесса жарки мяса, определение готовности; -приготовление, оформление, подбор гарнира и соусов дл блюд из жареного мяса(крупным куском, порционных, мелкокусковых), из субпродуктов Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления тушеных и запеченных мясных блюд -приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска различными способами</p>	<p>6</p>

<p>Тема13 Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>тушеных мясных блюд: крупным куском(тушеное, шпигованное),порционных(говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, жаркое),мелкокусковых(гуляш, азу, рагу);</p> <p>-приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска запеченных мясных блюд(голубцы, запеканка картофельная с мясом)</p> <p>Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из рубленого мяса и котлетной массы</p> <p>-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из рубленого мяса (бифштекс, шницель, люля-кебаб);</p> <p>-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели, рулет с макаронами)</p> <p>Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из птицы и дичи</p> <p>-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из отварной птицы: куры, индейка, цыплята отварные;</p> <p>-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для жареных блюд из птицы: птица жареная целиком, котлеты натуральные и панированные из филе, котлеты по-киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые;</p> <p>-приготовление тушеных блюд и оформление: птица тушенная в соусе, рагу из субпродуктов.</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом <u>годность овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;</u> • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из <u>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных</u> 	<p>12</p>
---	--	-----------

<p>Тема14</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок.</p>	<p><u>блюд, закусок, сладких блюд и напитков;</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Обрабатывать различными методами овощи, грибы, <u>крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо, домашнюю птицу;</u> • Нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов; • Охлаждать и замораживать овощи, грибы, полуфабрикаты из творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы. <p>иметь практический опыт: <u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков</u></p> <p>Содержание</p>	<p>6</p>
	<p>Приемка сырья в соответствии с технологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение тепловой обработки продуктов; - приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе). - Приготовление, оформление салатов из сырых овощей (салат из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из зеленого лука, из свежее и квашеной капусты, из моркови, редьки) - Приготовление, оформление овощных и горячих закусок (икра овощная, редька с маслом) - Приготовление, оформление винегретов (винегрет с сельдью, с мясом, овощной) - Приготовление, оформление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов (салат рыбный, ассорти рыбное, рыба под маринадом, рыба фаршированная, заливная, салат деликатесный) - Приготовление, оформление блюд из мяса и птицы (салат мясной, столичный, ассорти мясное, мясо заливное, «закуска русская», курица фаршированная «Галантин», студень говяжий, паштет из печени, помидоры, фаршированные мясным салатом - Выбор ассортимента компотов; - Выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления компотов; 	<p>6</p>

-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе:
подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды,
соблюдение техники безопасности, санитарно-
гигиенических требований;
-приготовление компотов (из сухофруктов, из
свежих плодов и ягод, из консервированных
плодов и ягод);
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых
блюд;
-хранение и реализация готовых блюд

Обучающийся должен:

уметь:

- Проверять органолептическим способом
годность овощей, грибов, пряностей,
приправ, круп, бобовых, макаронных
изделий, яиц, творога, рыбы, мяса,
домашней птицы;
- Выбирать производственный инвентарь и
оборудование для обработки и
приготовления блюд из овощей, грибов,
круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,
творога, теста, супов, соусов, блюд из
рыбы, мяса, домашней птицы, холодных
блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- Обрабатывать различными методами
овощи, грибы, крупы, бобовые,
макаронные изделия, яйца, творог, рыбу,
мясо, домашнюю птицу;
- Нарезать и формовать традиционные виды
овощей, грибов;
- Охлаждать и замораживать овощи, грибы,
полуфабрикаты из творога, теста, рыбы,
мяса, домашней птицы.

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из
овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных
изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд
из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд,
закусок, сладких блюд и напитков

Содержание. Выбор ассортимента киселей;

-выбор сырья, дополнительных ингредиентов дл
приготовления киселей;

Тема15 Приготовление и оформление сладких блюд

-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе
подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды
соблюдение техники безопасности, санитарно
гигиенических требований;
- приготовление киселей (из свежих плодов и ягод
из соков, концентратов, молока);
- отпуск натуральных плодов и ягод;
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых
блюд;
-хранение и реализация готовых блюд.
-Выбор ассортимента желеированных блюд;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для
приготовления желеированных сладких блюд;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе
подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды
соблюдение техники безопасности, санитарно
гигиенических требований;
- приготовление желеированных сладких блю
(кремы, желе, самбуки, муссы);
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых
блюд;
-хранение и реализация готовых блюд;
-Выбор ассортимента горячих сладких блюд;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для
приготовления горячих сладких блюд;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе
подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды
соблюдение техники безопасности, санитарно
гигиенических требований;
- приготовление горячих сладких блюд (яблоки
запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр»
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых
блюд;
-хранение и реализация готовых блюд;
Обучающийся должен:
уметь:

- Проверять органолептическим способом
годность овощей, грибов, пряностей,
приправ, круп, бобовых, макаронных

12

Тема 16. Приготовление и оформление напитков.

и

изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;

- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- Обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо, домашнюю птицу;
- Нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов;
- Охлаждать и замораживать овощи, грибы, полуфабрикаты из творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы.

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков

Содержание Выбор ассортимента горячих напитков;

- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков;

- приемка и органолептическая оценка сырья;

- организация рабочего места в горячем цехе подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды

соблюдение техники безопасности, санитарно гигиенических требований;

- приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками);

- приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком, кофе со сливками);

- приготовление и отпуск какао с молоком шоколада;

- подбор посуды;

- оформление, проведение бракеража готовых блюд;

- хранение и реализация готовых блюд;

- Выбор ассортимента холодных напитков;

	<ul style="list-style-type: none">- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков;- приемка и органолептическая оценка сырья;- организация рабочего места в горячем цехеподбор кухонного инвентаря, кухонной посуды;соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;- приготовление молочных коктейлей;- подбор посуды;- оформление, проведение дегустации готовых блюд;- хранение и реализация готовых блюд.	

Промежуточная аттестация в форме зачета/дифференцированного зачета		144ч

Руководитель практики
учебного заведения _____

(подпись)

_____ (полная расшифровка подписи)

Рассмотрено на заседании методической
комиссии цикла спец.дисциплин
Протокол № _____
от « ____ » _____ 201 ____ г.

Председатель метод.комиссии

_____ (подпись) (расшифровка подписи)

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
" ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ "

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР _____

« ___ » _____ 2020г

**Тематический план
Производственной практики**

Код и наименования профессиональных модулей	Код ПК	Количество часов по ПП	Виды работ	Наименование производственной практики
1	2	3	4	5
ПМ 07Выполнение работ по профессии повар	1-3		<p><u>Холодный цех</u> 1.Нарезка простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей. 2.Приготовление простых п/ф из овощей: фарширование голубцов, кабачков, баклажанов, помидор; формование овощных котлет, шницелей, зраз, крокетов; панирование п/ф.</p> <p><u>Горячий цех</u> 1.Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов. 2.Оформление и отпуск</p>	<p>Тема1..Производство обработки,нарезки и ф овощей и грибов</p> <p>Тема2Приготовление гарниров из овощей</p> <p>Тема3 первичная обработка зерновых продуктов,жиров,сахар</p>
	4		<p>1. Выполнение приемки и подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров. 2. Организация рабочего места в горячем цехе: - ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием; - производственным инвентарем, кухонной посуды;</p>	<p>Тема4Приготовление гарниров из круп,бобов макаронных</p>

		<p>- соблюдение правил техники безопасности при работе, санитарно-гигиенических требований.</p> <p>3. Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции и бобовых.</p> <p>4. Выполнение и осуществление тепловой кулинарной обработки: приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневая, пшеничная, манная, рисовая, перловая, ячневая, овсяная) и бобовых.</p> <p>5. Приготовление простых п/ф из каш: котлет, биточков (манных, рисовых).</p> <p>6. Варка макаронных изделий различными способами.</p> <p>7. Приготовление блюд из макаронных изделий.</p> <p>8. Приготовление отварных блюд из (творога) яиц.</p> <p>9. Приготовление жаренных (яичницы, омлеты, драчены) и запеченных блюд из яиц.</p> <p>10. Приготовление холодных (творожная масса, пасха сырая) и горячих блюд (пудинги, сырники, запеканки) из творога.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание п/ф из творога.</p> <p>12. Приготовление теста и фарша (мясного, творожного, овощного, фруктового) для пельменей, вареников.</p> <p>13. Выполнение тепловой кулинарной обработки: пельменей, вареников.</p> <p>14. Подбор посуды для подачи.</p> <p>15. Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров, использование соусов для подачи.</p> <p>16. Проведение бракеража</p> <p>17. Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.</p> <p>18. Приготовление бульонов: мясокостного, костного, рыбного, из птицы, прозрачного;</p> <p>19. Приготовление отваров: грибного, овощного, фруктового.</p> <p>20. Приготовление щей, борщей,</p>	<p>Тема5 Приготовление (</p> <p>Темаб Приготовление супов</p>
--	--	---	---

		<p>рассольников, солянок, супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, с овощами; оформление и отпуск супов.</p> <p>21. Приготовление супов молочных с крупами, макаронными изделиями, с овощами;</p> <p>22. Приготовление сладких супов: из свежих фруктов, сухофруктов;</p> <p>23. Приготовление супов-пюре: из круп, овощей, мясных продуктов;</p> <p>24. Приготовление прозрачных бульонов и гарниров к ним;</p> <p>25. Приготовление полуфабрикатов для холодных супов.</p> <p>26. Приготовление холодных супов: окрошек, борща холодного, свекольника, ботвиньи, щей зеленых; оформление и отпуск супов.</p> <p>1. Приемка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чешуйчатой рыбы; - бесчешуйчатой рыбы; - сельди. <p>2. Приемка и обработка морепродуктов.</p> <p>3. Организация рабочего места в рыбном цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования (механические рыбочистки, ручные скребки, разделочные доски, производственные столы, ножи поварской тройки). <p>4. Механическая кулинарная обработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чешуйчатой рыбы; - бесчешуйчатой рыбы; - сельди. <p>5. Разделка рыбы на филе.</p> <p>6. Выполнение расчетов процента отходов при обработке рыбы.</p> <p>7. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</p> <p>8. Организация рабочего места в рыбном цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонного инвентаря, 	<p>Тема 8 Обработка рыбы</p>
--	--	--	------------------------------

		<p>посуды, подготовка механического технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. <p>9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для варки (рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей); - припускания (рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей); - жарки основным способом и во фритюре (рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей); - тушения (рыба в целом виде, порционные куски); - запекания (рыбу в целом виде, порционные куски без костей). <p>10. Приготовление рыбной:</p> <ul style="list-style-type: none"> - котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет); - кнельной массы и полуфабрикатов из нее (кнели). <p>11. Соблюдение оценки качества полуфабрикатов и режим хранения.</p> <p>12. Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе; <p>13. Приготовление блюд из:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отварной рыбы (рыба отварная); - припущенной рыбы (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом); 	<p>Тема9 Приготовление полуфабрикатов из ры</p> <p>Тема10 Приготовление блюд из рыбы</p>
--	--	---	--

		<p>- морепродуктов (кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе, жаркое из мидий, плов с мидиями, раки отварные, креветки отварные, креветки запеченные).</p> <p>14. Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.</p> <p>15. Подбор столовой посуды.</p> <p>16. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>17. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>18. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>19. Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонной посуды, инвентаря, - подготовка электротеплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. <p>20. Приготовление блюд из жареной рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основным способом (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски); - во фритюре (рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские); - на гриле (рыба жареная на гриле). <p>21. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнишонами; веточка зелени петрушки, долька лимона).</p> <p>22. Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>23. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>24. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>25. Соблюдение режима реализации</p>
--	--	---

			<p>и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>26. Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none">- подбор кухонной посуды, инвентаря,- подготовка электротеплового оборудования;- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. <p>27. Приготовление блюд из:</p> <ul style="list-style-type: none">- тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами);- запеченной рыбы (рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде). <p>28. Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушеная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный).</p> <p>29. Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>30. Порционирование и оформление рыбных блюд.</p> <p>31. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>32. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>33. Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none">- подбор кухонной посуды, инвентаря,- подготовка электротеплового оборудования;- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. <p>34. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом).</p> <p>35. Подбор гарниров основных и</p>
--	--	--	---

		<p>дополнительных, соусов к блюдам из рыбной котлетной и кнельной массы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша; соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком) .</p> <p>36.Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>37.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>38.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>39. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>40. Приемка мяса (говядины, свинины, баранины),домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-выполнение механической кулинарной обработки мяса (размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка)</p> <p>-выполнение кулинарной разделки мяса на отруба;</p> <p>-выполнение обвалки отрубов;</p> <p>-выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи;</p> <p>-заправка птицы различными способами;</p> <p>-обработка субпродуктов;</p> <p>-приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых) из говядины, свинины, баранины;</p> <p>-приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи: порционных из филе птицы и дичи, мелкокусковые;</p> <p>-приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее(бифштекс, котлеты, шницель, фрикадельки, люля-кебаб);</p> <p>-приготовление котлетной массы и полуфабрикатов (из мяса): котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет; из птицы – котлеты, биточки, биточки фаршированные, котлеты</p>	<p>Тема11Обработка мяса,птицы</p> <p>Тема12 Приготовление полуфабрикатов из мяса,птицы,дичи</p>
--	--	--	---

		<p>32ожарские</p> <p>Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из отварного и жареного мяса</p> <p>41. Выполнение варки мясных продуктов;</p> <p>-приготовление, оформление блюд из отварного мяса, подбор гарнира и соуса (мясо отварное, сосиски, сардельки, окорок вареные, почки по-русски);</p> <p>-ведение технологического процесса жарки мяса, определение готовности;</p> <p>-приготовление, оформление, подбор гарнира и соусов дл блюд из жареного мяса(крупным куском, порционных, мелкокусковых), из субпродуктов</p> <p>Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления тушеных и запеченных мясных блюд</p> <p>-приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска различными способами тушеных мясных блюд: крупным куском(тушеное, шпигованное),порционных(говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, жаркое),мелкокусковых(гуляш, азу, рагу);</p> <p>-приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска запеченных мясных блюд(голубцы, запеканка картофельная с мясом)</p> <p>Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из рубленого мяса и котлетной массы</p> <p>-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из рубленого мяса (бифштекс, шницель, люля-кебаб);</p> <p>-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели,</p>	<p>Тема13Приготовление блюд из мяса,птицы,д</p>
--	--	---	---

		<p>рулет с макаронами</p> <p>Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из птицы и дичи</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из отварной птицы: кури, индейка, цыплята отварные; -приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для жареных блюд из птицы: птица жареная целиком, котлеты натуральные и панированные из филе, котлеты по-киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые; -приготовление тушеных блюд и оформление: птица тушенная в соусе, рагу из субпродуктов. <p>42. Приемка сырья в соответствии с технологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение тепловой обработки продуктов; - приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе). <p>43. Приготовление, оформление салатов из сырых овощей (салат из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из зеленого лука, из свежее и квашеной капусты, из моркови, редьки)</p> <p>44. Приготовление, оформление овощных и горячих закусок (икра овощная, редька с маслом)</p> <p>45. Приготовление, оформление винегретов (винегрет с сельдью, с мясом, овощной)</p> <p>46. Приготовление, оформление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов (салат рыбный, ассорти рыбное, рыба под маринадом, рыба фаршированная, заливная, салат деликатесный)</p> <p>47. Приготовление, оформление блюд из мяса и птицы (салат мясной, столичный, ассорти мясное, мясо заливное, «закуска русская», курица фаршированная «Галантин», студень говяжий, паштет из печени, помидоры, фаршированные мясным салатом</p> <p>48. Выбор ассортимента компотов;</p>	<p>Тема14Приготовление блюд и закусок</p>
--	--	--	---

		<p>49. Выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления компотов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; -приготовление компотов (из сухофруктов, из свежих плодов и ягод, из консервированных плодов и ягод); -подбор посуды; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд <p>50. Выбор ассортимента киселей;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления киселей; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; -приготовление киселей (из свежих плодов и ягод, из соков, концентратов, молока); - отпуск натуральных плодов и ягод; -подбор посуды; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд. <p>51. Выбор ассортимента желированных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления желированных сладких блюд; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности 	<p>Тема15 Приготовление сладких блюд</p>
--	--	--	--

		<p>санитарно-гигиенических требований;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление желированных сладких блюд (кремы, желе, самбуки муссы); - подбор посуды; - оформление, проведение бракеража готовых блюд; - хранение и реализация готовых блюд; <p>52. Выбор ассортимента горячих сладких блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд; - приемка и органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности санитарно-гигиенических требований; - приготовление горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр»); - подбор посуды; - оформление, проведение бракеража готовых блюд; - хранение и реализация готовых блюд; <p>53. Выбор ассортимента горячих напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков; - приемка и органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности санитарно-гигиенических требований; - приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками); - приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком, кофе со сливками); - приготовление и отпуск какао с молоком, шоколада;
--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> -подбор посуды; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд; 54. Выбор ассортимента холодных напитков; - выбор сырья, дополнительные ингредиенты для приготовления холодных напитков; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности санитарно-гигиенических требований; - приготовление молочных коктейлей; -подбор посуды; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд. 	
--	--	--	--	--

Рассмотрено на заседании методической комиссии цикла спец.дисциплин
 Протокол № _____
 от « ____ » _____ 2020г.

Председатель метод.комиссии

 (подпись) (расшифровка подписи)

**ТАБЛИЦА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ
ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Практический опыт
<p>ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - узнавание и определение основных видов овощей, плодов, пряностей и приправ; - определение качества овощей, плодов, пряностей и приправ; - производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов; - производство первичной обработки, подготовки пряностей и приправ; - проводить расчёты по формулам. 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов</u></p>
<p>ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов</u></p>

<p>ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - узнавание и определение основных видов зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; - определение качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; - производство первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; - проводить расчёты по формулам. 	<p><u>обработка и приготовления блюд круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</u></p>
<p>ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; - выбор температурных режимов при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; - соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p><u>обработки и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</u></p>
<p>ПК 5. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; 	<p><u>обработка и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	
<p>ПК 6. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простые блюда из яиц и творога; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из яиц и творога; - соблюдение правил приготовления простых блюд из яиц и творога; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из яиц и творога; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p><u>обработка</u> и <u>приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</u></p>
<p>ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простые блюда из теста с фаршем; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюда из яиц и творога; - соблюдение правил приготовления простых блюд из теста с фаршем; - использование различных способов сервировки и вариантов 	<p><u>обработка</u> и <u>приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</u></p>

	<p>оформления и подачи простых блюд из теста с фаршем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	
<p>ПК 8. Готовить бульоны и отвары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор технологических режимов приготовления бульонов и отваров; - определение видов и влияния тепловой обработки; - определение процессов, происходящих в продуктах при тепловой обработке. 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.</u></p>
<p>ПК 9. Готовить простые супы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых супов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых супов; - соблюдение правил приготовления простых супов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых супов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов</u></p>
<p>ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых,</u></p>

	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор температурных режимов при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов ; - соблюдение правил приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p><u>макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.</u></p>
<p>ПК 11. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных и горячих соусов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - соблюдение правил приготовления простых холодных и горячих соусов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих соусов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.</u></p>
<p>ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества рыбы и морепродуктов; - выполнение механической кулинарной обработки рыбы и морепродуктов; - выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделки. 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы,</u></p>

		<u>холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.</u>
ПК 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ; - соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.</u>
ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.</u>

<p>ПК 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделки. 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.</u></p>
<p>ПК 16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков</u></p>
<p>ПК 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов; - соблюдение правил приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков</u></p>

	<p>блюд из мяса, мясопродуктов ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	
<p>ПК 18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из домашней птицы; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из домашней птицы; - соблюдение правил приготовления простых блюд из домашней птицы; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из домашней птицы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков</u></p>
<p>ПК 19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; - соблюдение правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья; - выполнение решений производственных задач. 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков</u></p>
<p>ПК 20. Готовить и оформлять салаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления</u></p>

	<p>оборудование для приготовления салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил приготовления салатов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи салатов; - оценивание качества готовых салатов; - производство расчётов сырья. 	<p><u>блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков</u></p>
<p>ПК 21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных закусок; - соблюдение правил приготовления простых холодных закусок; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных закусок; - оценивание качества готовых простых холодных закусок; - производство расчётов сырья. 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков</u></p>
<p>ПК 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных блюд; - соблюдение правил приготовления простых холодных блюд; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных блюд; 	<p>; <u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивание качества готовых простых холодных блюд; - производство расчётов сырья. 	
<p>ПК 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	<p><u>; обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков</u></p>
<p>ПК 24. Готовить простые горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых горячих напитков; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых горячих напитков; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков</u></p>

	<p>простых горячих напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых горячих напитков; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	
<p>ПК 25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных напитков; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных напитков; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных напитков; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных напитков; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	<p><u>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков</u></p>
		дифференцированный зачёт
ИТОГО		144

ОТЧЁТ О ПРОХОЖДЕНИИ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Я

, обучающийся группы ТП-918, специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» проходил производственную практику по ПМ. 07 Выполнение работ по профессии повар в период с « 23» марта 2020 г по» 17» апреля 2020 года

В период практики я выполнял задания согласно программе практики

Производственная практика (по профилю специальности) была направлена на формирование профессиональных компетенций

- ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 8. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 9. Готовить простые супы.
- ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
- ПК 11. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

- ПК 16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 20. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 24. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Завершившаяся практика совпала (не совпала) с моими ожиданиями в том, что я получил практический опыт в реальных условиях предприятия. Я принимал участие в организации, проведении и выполнении работ согласно программе практики. Выполнил индивидуальное задание.

Своим главным достижением во время прохождения практики я считаю: _____

Самым важным для формирования опыта практической деятельности было: _____

Прохождение производственной практики в _____
повлияло (не повлияло) на возможный выбор места работы в будущем, так как _____

При выполнении выпускной квалификационной работы я хотел (не хотел) бы получить возможность проходить преддипломную

практику на указать название предприятия, так

как _____

Обучающийся _____

подпись И.О Фамилия

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Павловский технологический техникум

ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении производственной практики

обучающегося (щейся) _____

название ОГБПОУ ТТП

обучающийся _____

2 курс, гр. ТП-918

проходил практику с 23 марта 2020г. по 17 апреля 2020 г.

на

название предприятия

в подразделении _____
название подразделения

За период прохождения практики обучающийся посетил _____ дней, из них по уважительной причине отсутствовал _____ дней, пропуски без уважительной причины составили _____ дней.

Обучающийся соблюдал /не соблюдал трудовую дисциплину и/или правила техники безопасности.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и/или правил техники безопасности:

При формировании профессиональных компетенций

- ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.*
- ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.*
- ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.*
- ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.*
- ПК 5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.*
- ПК 6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.*
- ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.*
- ПК 8. Готовить бульоны и отвары.*
- ПК 9. Готовить простые супы.*
- ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.*

- ПК 11. *Готовить простые холодные и горячие соусы.*
- ПК 12. *Производить обработку рыбы с костным скелетом.*
- ПК 13. *Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.*
- ПК 14. *Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.*
- ПК 15. *Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.*
- ПК 16. *Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.*
- ПК 17. *Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.*
- ПК 18. *Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.*
- ПК 19. *Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.*
- ПК 20. *Готовить и оформлять салаты.*
- ПК 21. *Готовить и оформлять простые холодные закуски.*
- ПК 22. *Готовить и оформлять простые холодные блюда.*
- ПК 23. *Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.*
- ПК 24. *Готовить простые горячие напитки.*
- ПК 25. *Готовить и оформлять простые холодные напитки.*

не справился со следующими видами работ:

За время прохождения практики

Фамилия Имя Отчество

Показал что:

- понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес; (понимает, частично понимает, не понимает)

-способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; (способен, частично способен, неспособен)

-способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; (способен, частично способен, неспособен)

-способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; (способен, частично способен, неспособен).

- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; (использует, частично использует, не использует).

- работает в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (работает, частично работает, не работает)

- берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.(берет, частично берет, не берет)

- самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации; (самостоятельно, частично самостоятельно, не самостоятельно).

-ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ориентируется, частично ориентируется, не ориентируется).

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя _____

Оценка по результатам практики _____
прописью

Рекомендуемый разряд(если присваивается) _____
прописью

Должность наставника/куратора подпись И.О. Фамилия

.М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

----- Обучающийся (аяся) на 2 курсе по специальности СПО19.02.10<<Технология продукции общественного питания>> успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ.07»Выполнение работ по профессии повар» в объёме 144 часов с 23 марта2020 года по 17 апреля 2020в организации

ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.

Освоенные профессиональные компетенции (ПК)	Вид работ выполняемых во время практики	Объем работ,	Качество выполняемых работ в
---	---	--------------	------------------------------

		часов	соответствии с особенностями и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.
ПК1.Проводить первичную обработку,нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов,подготовку пряностей и приправ	Холодный цех. Простая и сложная форма нарезки овощей. Приготовление простых полуфабрикатов из овощей (фарширование голубцов, баклажан, помидор ит.д.)	4	
ПК2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Горячий цех. Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жареных, запеченных овощей и грибов. Оформление и отпуск.	4	
ПК3.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Приготовление блюд и гарниров из зерновых продуктов, муки, яиц, молока.	4	
ПК4Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Приготовление блюд и гарниров из зерновых продуктов, муки, яиц, молока. Варка каш различной консистенции и бобовых. Расчет количества жидкости. Приготовление простых полуфабрикатов из каш (котлеты, биточки).	2 2 2	
ПК5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Варка макаронных изделий различными способами	2	
ПК6.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	Приготовление отварных блюд из яиц Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц Приготовление холодных и горячих блюд из творога.	2 2 2	
ПК7..Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Приготовление теста и фарша(творожного, мясного и фруктового) для пельменей и вареников .Варка пельменей и вареников .Подбор посуды для подачи.	2 2	
ПК8 Готовить бульоны и отвары	Приготовление бульонов (мясокостного, рыбного, прозрачного). Приготовление отваров (грибного, овощного, фруктового).	2 2	

ПК9 Готовить простые супы.	Приготовление щей, борщей, солянок, супов картофельных, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, с овощами. Оформление и подача супов.	6	
	Приготовление супов молочных с крупами, макаронными изделиями, овощами. Отпуск и хранение.	6	
	Приготовление сладких супов. Приготовление прозрачных бульонов и гарниров к ним. Приготовление полуфабрикатов для холодных супов и приготовление борща холодного, окрошки	6	
ПК10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов	Приготовление компонентов для соуса	2	
ПК11 Готовить простые холодные и горячие соусы	Приготовление соусов основных и производных	4	
ПК12 Производить обработку рыб с костным скелетом	Приемка рыбы и нерыбного водного сырья. Определение качества рыбы. Организация рабочего места в рыбном цехе. Механическая кулинарная обработка рыбы (бесчешуйчатой, чешуйчатой, сельди	6	
ПК13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Приготовление полуфабрикатов из рыбы - для варки и припускания, для жарки, тушения и запекания. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.	6	
ПК14 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Подбор гарниров и соусов. Проведение бракеража. Отпуск и подача блюд. Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы.	6	
	Подбор посуды. Подбор гарниров и соусов. Приготовление блюд из котлетной и кнельной массы. Подбор гарниров и соусов. Оформление и подача. Сроки хранения. Бракераж.	6	
		6	
ПК15 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы	Приемка мяса. Разделка мяса, птицы, обработка субпродуктов.	6	
ПК16 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и птицы	6	
ПК17 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Приготовление блюд из отварного и жареного мяса. Оформление и подача блюд. Подбор гарниров и соусов. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. (тефтели, котлеты, биточки)	6	

--	--	--	--

ПК.18 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Приготовление блюд из птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров и соуса Варианты оформления и подачи. Блюда из птицы жареной, тушеной. Бракераж. 6		
ПК.19 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Приготовление бутербродов	4	
ПК.20 Готовить и оформлять салаты .	Приготовление салатов из сырых овощей	2	
ПК.21 Готовить и оформлять простые холодные закуски .	Приготовление овощных и холодных закусок из овощей	4	
ПК.22 Готовить и оформлять простые холодные блюда, приготовление бутербродов (открытых, закрытых и канапе).	Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	2	
ПК.23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Приготовление горячих сладких блюд. Оформление и подача. Проведение бракеража. Подбор посуды. Ассортимент железированных блюд Оформление и подача.	6	
	Подбор посуды. Проведение бракеража. Сроки хранения	6	
ПК.24 Готовить простые горячие напитки	Приготовление горячих напитков. Приготовление чая, кофе и какао. Подбор посуды. Подача и оформление Проведение бракеража..	3	
ПК.25 Готовить простые холодные напитки	Приготовление компотов. Подбор и обработка сырья. Оформление и подача. Проведение бракеража. Ассортимент киселей. Ассортимент холодных напитков. Приготовление молочных коктейлей. Оформление и подача. Проведение бракеража	3	
Итого		144	

Руководитель практики от предприятия _____
Руководитель практики от учебного заведения _____

преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории
Л.А.Зайцева
« 17 » апреля 2020год