

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение**

«Павловский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ 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 учебной 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

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС НПО по профессии 19.02.10 «Повар, кондитер» и реализуется в рамках модуля ПМ 07. по окончании изучения МДК. 07.01. (приказ Министерства образования и науки № 516 от 17 мая 2010 г).

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

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.

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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 72 ч.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР _____

" ____ " _____ 2020

**Тематический план и содержание
учебной практики**

Код и наименования профессиональных модулей	Код ПК	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПМ 07.Выполнение работ по профессии повар	ПК1		Приемка и подготовка овощей: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных. .Организация рабочего места в овощном цехе: <ul style="list-style-type: none"> – ознакомление с технологическим оборудованием, – производственным инвентарем, – соблюдение правил т/б при работе и санитарно-гигиенических требований. Выполнение механической кулинарной обработки овощей: <ul style="list-style-type: none"> – определение отходов при нарезке и обработке овощей, – охлаждение и замораживание нарезанных овощей, – соблюдение режимов хранения овощей. 4.Выполнение простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных,	Тема 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов.	4
	ПК2			Тема2Произведе ние первичной обработки, подготовки пряностей и приправ.	4
				Тема3 Приготовление и оформление основных и	

			консервированных овощей	простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	
	ПК3		Приготовление блюд и гарниров из овощей	Тема4 Произведение первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.	4
	ПК4 ПК5		Приготовление простых блюд из каш: котлет, биточков (манных, рисовых), запекание крупеника Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Подбор посуды для подачи. Порционирование готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	Тема5 Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	4
			Соблюдение режима реализации готовых блюд из круп, бобовых. Подготовка макаронных изделий к варке. Выполнение варки макаронных изделий различными способами. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (отварных, запеченных).. Использование соусов для подачи блюд из макаронных изделий. Варка бобовых для Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц. Приготовление жаренных (яичницы, омлета, драчены) и запеченных блюд из яиц. Подготовка творога для приготовления блюд. Приготовление блюд из творога: отварных, запеченных, жаренных.		4
	ПК4		Приготовление жаренных (яичницы, омлета, драчены) и запеченных блюд из яиц. Подготовка творога для приготовления блюд. Приготовление блюд из творога: отварных, запеченных, жаренных.	Тема6 Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.	
	ПК5		Приготовление холодных блюд из творога. Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд.		
	ПК6 ПК7		Замес пресного теста для пельменей, вареников, лапши. 3Приготовление фаршей для вареников и пельменей: овощного, фруктового, мясного, творожного, рыбного. Формирование и подготовка вареников и пельменей к тепловой обработке. Выполнение нарезки лапши		4

		<p>домашней. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Организация рабочего места; Выбор и подготовка кухонной посуды и инвентаря; Подготовка технологического оборудования;</p>		
	ПК8	<p>Организация рабочего места; Выбор и подготовка кухонной посуды и инвентаря; Подготовка технологического оборудования; Варка бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, рыбного; Варка отваров: грибного, овощного, фруктового; Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. Проведение бракеража бульонов и отваров; Хранение бульонов и отваров..Выбор ассортимента супов;</p>	<p>Тема7 Изучение тепловой кулинарной обработки продуктов.</p> <p>Тема8 Приготовление, оформление супов</p>	4
	ПК9	<p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Приемка и органолептическая оценка качества сырья; Механическая обработка сырья и подготовка сырья к приготовлению супов; Организация рабочего места в суповом отделении: подбор кухонной посуды, производственного инвентаря, установление температурного режима для нагрева электроплит. Приготовление супов; Подбор столовой посуды для подачи супов; Порционирование и оформление супов; Отпуск супов различными вариантами подачи; Проведение бракеража супов; Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. Хранение и реализация супов. Выбор основных продуктов и</p>		4

	ПК10, ПК11	<p>дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для соусов; Органолептическая оценка качества сырья; Организация рабочего места в соусном отделении горячего цеха: подбор кухонной посуды, инвентаря, Подготовка электротеплового оборудования; Приемка сырья для приготовления полуфабрикатов; Приготовление мучных пассировок: красной, белой, холодной;.Приготовление коричневого бульона; Приготовление пассировок из овощей, томата; .Приготовление соусов промышленного производства (майонез, кетчупы, соус “Южный”) .Хранение и использование полуфабрикатов для дальнейшего приготовления соусов; Выбор ассортимента горячих соусов с мукой: Выбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их; Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования; Приемка сырья, бульонов, отваров, полуфабрикатов для соусов; приготовление соусов; Порционирование и оформление, различными вариантами подачи соусов к блюдам; Проведение бракеража; Хранение и реализация соусов; Выбор ассортимента соусов без муки; .Подбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их; Организация рабочего места в горячем и соусном отделении:</p>	Тема9 Приготовление, оформление соусов	4
--	---------------	---	---	---

	ПК12	<p>подбор кухонной посуды, инвентаря, бытовой техники, подготовка технологического оборудования (эл. плит, холодильных шкафов); Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности; Подбор столовой посуды для подачи холодных и горячих соусов; Порционирование, варианты подачи соусов к подобранным соответственно блюдам; Проведение бракеража; Хранение и реализация соусов. Приемка: - чешуйчатой рыбы; - бесчешуйчатой рыбы; - сельди. Приемка и обработка морепродуктов. Организация рабочего места в рыбном цехе: - подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования (механические рыбочистки, ручные скребки, разделочные доски, производственные столы, ножи поварской тройки). Механическая кулинарная обработка: - чешуйчатой рыбы; - бесчешуйчатой рыбы; - сельди. Разделка рыбы на филе. Выполнение расчетов процента отходов при обработке рыбы. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. Организация рабочего места в рыбном цехе: - подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования;</p>	<p>Тема10 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов</p>	4
--	------	---	--	---

	ПК13		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. <p>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>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>Соблюдение оценки качества полуфабрикатов и режим хранения.</p>	Тема11 Приготовление рыбных полуфабрикатов	4
	ПК14		<p>.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>Приготовление блюд из:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отварной рыбы (рыба отварная); - припущенной рыбы (рыба 	Тема12Приготов ление блюд из рыбы и	4

		<p>припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом);</p> <ul style="list-style-type: none"> - морепродуктов (кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе, жаркое из мидий, плов с мидиями, раки отварные, креветки отварные, креветки запеченные). <p>Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.</p> <p>Подбор столовой посуды.</p> <p>Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>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>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>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</p>	морепродуктов
--	--	---	---------------

		<p>лимона).</p> <p>Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.</p> <p>Проведение бракеража готовых рыбных блюд. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>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>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>Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушенная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный).</p> <p>.Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>Порционирование и оформление рыбных блюд.</p> <p>Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>Организация рабочего места в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор кухонной посуды, инвентаря, - подготовка электротеплового 		
--	--	---	--	--

			<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. .Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом). <p>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) .</p> <p>Подбор посуды столовой для отпуска,</p> <p>Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами..Проведение бракеража готовых рыбных блюд.</p> <p>Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.</p> <p>Приемка, органолептическая оценка качества сырья;</p>		
	ПК15		<p>Организация рабочего места в мясном цехе: подбор инвентаря, подготовка оборудования, соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>Обработка сырья; (размораживание, обмывание, обсуждение);</p> <ul style="list-style-type: none"> - разделка полутуши мяса, на кулинарные отруба; - обвалка отрубов; - кулинарная обработка домашней птицы; - заправка птицы и дичи разными способами; - обработка субпродуктов; 	Тема13Механическая кулинарная обработка мяса,мясопродуктов и домашней птицы	4
	ПК16		<ul style="list-style-type: none"> - заправка птицы и дичи разными способами; - обработка субпродуктов; 	Тема14Приготовление полуфабрикатов	4

	ПК17	<p>Выбор ассортимента блюд из мяса отварного и жареного</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор основных полуфабрикатов из мяса, дополнительных продуктов -приемка и органолептическая оценка качества сырья для мясных блюд; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового оборудования (установка температурного режима нагрева), соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности; -варка мясных полуфабрикатов, мясопродуктов, сосисок, сарделек; -подбор гарниров и соусов для подачи блюд из отварного мяса; -приготовление, оформление отварных мясных блюд; -подбор столовой посуды для подачи блюд; -жарка мяса крупным куском, порционным; -приготовление жареных блюд из мяса: крупнокусковых (ростбиф), порционных (биштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты, эскалоп), мелкокусковых (бефстроганов, поджарка, шашлык); -подбор гарниров и соусов для жареных блюд из мяса; -подбор столовой посуды, оформление различными вариантами; -проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд <p>Выбор ассортимента блюд из тушеного, запеченного мяса</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор сырья, полуфабрикатов, 	<p>из мяса,мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>Тема15 Приготовление блюд из мяса,мясопродуктов и домашней птицы</p>
--	------	---	---

	ПК18	<p>дополнительных ингредиентов для приготовления блюд</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового- оборудования;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление тушеных блюд из мяса (говядины, свинины, баранины: крупнокусковых – мясо тушеное, шпигованное; порционные – мясо духовое, жаркое; мелкокусковые – гуляш, азу, плов, рагу.</p> <p>-подбор гарниров, соусов. Оформление различными способами тушеных мясных блюд</p> <p>-приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов запеченных мясных блюд (запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, макаронник с мясом)</p> <p>-проведение бракеража готовых блюд</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>1Выбор ассортимента блюд из рубленого мяса и котлетной массы;</p> <p>-выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья для мясных блюд;</p> <p>-организация рабочего места в мясном цехе;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических требований;</p> <p>приготовление, оформление блюд из рубленого мяса (бифштекс рубленый, шницель</p>		
--	------	--	--	--

		<p>натуральный рубленый, люля-кебаб), подбор гарнира и соуса для подачи;</p> <p>-приготовление и оформление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, рулет с макаронами), подбор гарнира и соуса;</p> <p>-подбор столовой посуды для подачи блюд;</p> <p>-проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>Выбор ассортимента блюд из птицы отварной, жареной, тушеной;</p> <p>-выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление, оформление блюд из, отварных кур, цыплят, индейки), подбор гарниров и соусов для подачи;</p> <p>-приготовление, оформление жареных блюд из птицы: целыми тушками, порционных блюд из филе кур и дичи (котлеты натуральные, по-киевски, шницель по-столичному)</p> <p>-приготовление и оформление блюд из рубленой массы (котлеты рубленые);</p> <p>-приготовление, оформление тушеных блюд из птицы (птица, тушенная в соусе, рагу из куриных субпродуктов);</p> <p>-подбор гарниров и соусов для отпуска блюд из птицы и дичи;</p> <p>-подбор столовой посуды для подачи блюд;</p> <p>-проведение бракеража;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд.</p> <p>Выбор ассортимента бутербродов;</p>		
--	--	--	--	--

	ПК19		<p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования;</p> <p>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе);</p> <p>-оформление и отпуск бутербродов;</p> <p>-проведение бракеража, хранение и реализация готовых блюд</p>	Тема16 Приготовление холодных блюд и закусок	
	ПК20		<p>Выбор ассортимента салатов;</p> <p>-выбор сырья дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья для салатов из сырых овощей;</p> <p>-организация рабочего места в холодном цехе: набор кухонного инвентаря, кухонной посуды, механического оборудования;</p> <p>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление салатов из сырых овощей (из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из зеленого лука, из свежей и квашеной капусты, из моркови, редьки)</p> <p>-подбор посуды для подачи;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>. Выбор ассортимента овощных и горячих закусок;</p>		
	, ПК21		<p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приемка сырья для овощных и горячих закусок; организация рабочего места в холодном цехе</p> <p>подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, механического</p>		

		<p>оборудования;</p> <p>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление овощных и горячих закусок (икра овощная, редька с маслом);</p> <p>-подбор посуды для подачи овощных и горячих закусок;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>Выбор ассортимента винегретов;</p> <p>- выбор сырья, дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка механического оборудования;</p> <p>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление винегретов (овощного, мясного, с сельдью);</p> <p>-подбор посуды для подачи винегретов;</p> <p>-оформление, проведение бракеража;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>Выбор ассортимента блюд и закусок из рыбы и морепродуктов;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, посуды, механического оборудования;</p> <p>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов (салат рыбный, ассорти рыбное, сельдь натуральная, рубленая, рыба под маринадом, рыба</p>	
--	--	---	--

	ПК22	<p>фаршированная, заливная, салат деликатесный);</p> <p>-подбор посуды для подачи блюд и закусок из рыбы и морепродуктов;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>. Выбор ассортимента блюд из мяса и птицы;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, посуды, механического оборудования;</p> <p>-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление блюд и закусок из мяса и птицы (салат мясной, столичный, ассорти мясное, мясо заливное, студень говяжий, закуска «русская», курица фаршированная «Галантин», паштет из печени, помидоры, фаршированные мясным салатом. Выбор ассортимента компотов;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления компотов;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-приготовление компотов (из сухофруктов, из свежих плодов и ягод, из консервированных плодов и ягод);</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p>Выбор ассортимента киселей;</p>	<p>Тема17Приготовление и оформление сладких блюд</p>	4
--	------	---	--	---

			<p>-выбор сырья, дополнительные ингредиенты для приготовления киселей;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды</p> <p>соблюдение техники безопасности, санитарно гигиенических требований;</p> <p>- приготовление киселей (из свежих плодов и ягод, из соков концентратов, молока);</p> <p>- отпуск натуральных плодов и ягод;</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд.</p> <p>- Выбор ассортимента желированных блюд;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления желированных сладких блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды</p> <p>соблюдение техники безопасности, санитарно гигиенических требований;</p> <p>- приготовление желированных сладких блюд (кремы, желатин, самбуки, муссы);</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>Выбор ассортимента горячих сладких блюд;</p> <p>-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p> <p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды</p>	
--	--	--	--	--

			<p>соблюдение техники безопасности, санитарно гигиенических требований;</p> <p>- приготовление горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр»</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>Выбор ассортимента горячих напитков;</p> <p>- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p>		
	ПК23		<p>Темма18</p> <p>Приготовление и оформление напитков</p>	4	
	ПК24		<p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды</p> <p>соблюдение техники безопасности, санитарно гигиенических требований;</p> <p>- приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками);</p> <p>- приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком кофе со сливками);</p> <p>- приготовление и отпуск какао с молоком, шоколада;</p> <p>-подбор посуды;</p> <p>-оформление, проведение бракеража готовых блюд;</p> <p>-хранение и реализация готовых блюд;</p> <p>Выбор ассортимента холодных напитков;</p> <p>- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков;</p> <p>-приемка и органолептическая оценка сырья;</p>		
	ПК25		<p>-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды</p> <p>соблюдение техники безопасности, санитарно гигиенических требований;</p> <p>- приготовление молочных</p>		

			коктейлей; -подбор посуды; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд.		
	Всего часов	292			72

Руководитель практики
учебного заведения _____

(подпись)

(полная расшифровка подписи)

Рассмотрено на заседании методической
комиссии цикла спец.дисциплин

Протокол № _____

от « ____ » _____ 2020г.

Председатель метод.комиссии

(подпись) (расшифровка подписи)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Программа учебной практики реализуется на базах учебной практики: учебно-производственная лаборатория технологического техникума, а также на предприятиях общественного питания р.п.Павловка. В лаборатории имеется механическое и электротепловое оборудование. В горячем цехе: электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы. В цехах имеется кухонный инвентарь: ножи поварской тройки, разделочные доски, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Нормативно-технологическая документация:

1 Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи -М.: Деловая литература, 1999

2 ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ 29

3 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

4 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.

5 Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ, 2000

6 Сборник рецептов блюд диетического питания - Киев, Техника, 1988

7 ГОСТ 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»

8 ГОСТ Р 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия»

9 ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

10 ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

11 Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

12 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

14 Порядок проведения санитарно- эпидемиологической экспертизы продукции. / Утв. Приказом Министерства Российской Федерации от 15.08. 01 №325

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

13 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

Дополнительные источники:

1 Справочник технолога

2 Сборник задач по курсу « Технология приготовления общественного питания»

3 Журналы: « Питание и общество», « Хлеб – соль», « Ресторанный бизнес», « Гастроном», «Коллекция рецептов», «Просто и вкусно».

Интернет-ресурсы:

www/гастроном.ru

www.rectoratoff.ru

www.good-cook.ru

www.vkusnosti.com

www.gotovim-doma.ru

www.kulina.ru

www.kuking.net

www.souz-kulinarov.ru

www.1001_recept.com

www.gotovim-edim.ru

www.povarenok.ru

www.pokushay.ru

www.eda-server.ru

www.iamcook.ru

3.3. Общие требования к организации учебной практики.

Учебная практика осуществляется в учебном заведении в учебно- производственной лаборатории.или на предприятиях общественного питания р.п.Павловка. Лаборатория освидетельствована Государственными службами надзора, соответствуют требованиям СанПиН.

Руководство и контроль за выполнением программы учебной практики осуществляет преподаватель специальных дисциплин. По завершению изучения программного материала проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

**IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты ВПД (освоенные профессиональные компетенции)	Умения	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>иметь практический опыт: <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>иметь практический опыт: <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 	<p>иметь практический опыт: <u>приготовления блюд круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</u></p>

	формулам.	
ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	<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. 	иметь практический опыт: <u>обработки, нарезки и приготовления блюд круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста,</u>
ПК 5. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	<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; - 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. 	иметь практический опыт: <u>приготовления блюд и круп, бобовых, макаронных изделий</u>
ПК 6. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из яиц и творога; 	- иметь практический опыт: <u>приготовления блюд</u>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	из яиц, творога, теста
ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из теста с фаршем; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из яиц и творога; - соблюдение правил приготовления простых блюд из теста с фаршем; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из теста с фаршем; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	- иметь практический опыт: <u>приготовления блюд с фаршем из теста</u>
ПК 8. Готовить бульоны и отвары.	<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. 	иметь практический опыт: приготовления супов
ПК 9. Готовить простые супы.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых супов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых супов; 	иметь практический опыт: приготовления супов

	<ul style="list-style-type: none"> - 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>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 полуфабрикатов; - 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>иметь практический опыт: приготовления полуфабрикатов для приготовления соусов</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>иметь практический опыт: <u>приготовления соусов</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>иметь практический опыт: обработка рыбы с костным скелетом</p>
<p>ПК 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<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. 	<p>иметь практический опыт: Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов</p>
<p>ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<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. 	<p>иметь практический опыт: <u>обработки рыбы с костным скелетом и приготовления блюд из рыбы с костным скелетом</u></p>
<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 	<p>иметь практический опыт: <u>обработка рыбы, мяса, домашней птицы</u></p>

	<p>производственных задач по способам минимизации отходов при разделки.</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>иметь практический опыт: <u>обработки мяса, птицы и рыбы.</u> <u>Приготовление полуфабрикатов</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 блюд из мяса, мясопродуктов ; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья. 	<p>иметь практический опыт: <u>приготовление, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок</u></p>
<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 	<p>иметь практический опыт: <u>обработка и приготовления блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд</u></p>

	<p>приготовления простых блюд из домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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>иметь практический опыт: <u>приготовление, 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 оборудование для приготовления салатов; - 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>иметь практический опыт: <u>приготовить, холодные блюда и закуски</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 	<p>иметь практический опыт: <u>приготовить, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков</u></p>

	<p>способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивание качества готовых простых холодных закусок; - производство расчётов сырья. 	
<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; - оценивание качества готовых простых холодных блюд; - производство расчётов сырья. 	<p>иметь практический опыт: <u>приготовления холодных блюд, закусок</u></p>
<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>иметь практический опыт: <u>приготовления 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 простых горячих напитков; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых горячих напитков; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ. 	<p>иметь практический опыт: <u>приготовления сладких блюд и напитков</u></p>
<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>иметь практический опыт: Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение**

«Павловский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

р.п.Павловка 2018 г.

Рабочая программа учебной практики 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)

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

(Протокол от «__» _____ 2018 г. №__)

Председатель _____ Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ А.С.Гурчева

«__» _____ 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ Л.Г.Низамутдинова

«__» _____ 2018 г.

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

Разработчики:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей квалификационной категории
ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

_ Кяримова В.В. заведующая производством ООО "Хлебокомбинат"

Ф.И.О., должность

