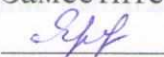


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДОНЕЦКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ СФЕРЫ УСЛУГ»**

Согласовано:  
Заместитель директора по УПР  
 В. В. Яремчук

Утверждено:  
Приказом ГПОУ «Донецкий  
ПЛСУ» №  от  2019  
Директор  А. Е. Черепанцева



**Рабочая программа учебной практики  
профессиональных модулей**

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - ОЧНАЯ

Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

2019 г.

Программа учебной практики разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019.

**Организация-разработчик:** ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг»

Разработчики: Чернышова Е.А. - мастер производственного обучения 12 разряда ГПОУ "Донецкий ПЛСУ"

Кондратьева В.П. - преподаватель профессиональной подготовки, специалист 2 квалификационной категории ГПОУ "Донецкий ПЛСУ"

Барташук С.П. - преподаватель профессиональной подготовки, специалист 1 квалификационной категории ГПОУ "Донецкий ПЛСУ"

**Рецензенты:**

- Кондратьева Валентина Петровна
- Барташук Светлана Петровна

Одобрена и рекомендована

С целью практического применения

Методической комиссией

Протокол № 2 от 12.09.2019 г

Председатель МК В.П.Кондратьева

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_20\_\_ учебный год

Протокол \_\_\_\_\_ заседания МК от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены изменения и дополнения

(см. Приложение \_\_\_\_, стр. \_\_\_\_\_)

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_20\_\_ учебный год

Протокол \_\_\_\_\_ заседания МК от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены изменения и дополнения

(см. Приложение \_\_\_\_, стр. \_\_\_\_\_)

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_20\_\_ учебный год

Протокол \_\_\_\_\_ заседания МК от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены изменения и дополнения

(см. Приложение \_\_\_\_, стр. \_\_\_\_\_)

Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>17</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения квалификаций:

1. Повар
2. Кондитер

и основных видов профессиональной деятельности:

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

### Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен **уметь**:

<i>ВПД</i>	<i>Требования к умениям</i>
Приготовление блюд из овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"><li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li><li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li><li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li><li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.</li></ul>

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> </ul>
Приготовление супов и соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.</li> </ul>
Приготовление блюд из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд.</li> </ul>
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование</li> <li>- для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд.</li> </ul>
Приготовление холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>- оценивать качество холодных блюд и закусок.</li> </ul>
Приготовление сладких блюд и напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование</li> <li>- для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд.</li> </ul>
Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий.</li> </ul>

### 1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Индекс	Разделы, темы	Учебная практика	I курс		II курс		III курс	
			I	II	I	II	I	II
ПМ. 01		66	66					
ПМ. 02		60		60				
ПМ. 03		60		60				
ПМ. 04		78			78			
ПМ. 05		96			24	72		
ПМ. 06		48				48		
ПМ. 07		54					54	
ПМ. 08		114					114	
	Всего часов	576						

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовление супов и соусов; приготовление блюд из рыбы; приготовление блюд из мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; приготовление сладких блюд и напитков; приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.

<b>ПК 3.2.</b>	Готовить простые супы.
<b>ПК 3.3.</b>	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
<b>ПК 3.4.</b>	Готовить простые холодные и горячие соусы.
<b>ПК 4.1.</b>	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
<b>ПК 4.2.</b>	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
<b>ПК 4.3.</b>	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
<b>ПК 5.1.</b>	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
<b>ПК 5.2.</b>	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуKтов и домашней птицы.
<b>ПК 5.3.</b>	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
<b>ПК 5.4.</b>	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
<b>ПК 6.1.</b>	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
<b>ПК 6.2.</b>	Готовить и оформлять салаты.
<b>ПК 6.3.</b>	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
<b>ПК 6.4.</b>	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
<b>ПК 7.1.</b>	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
<b>ПК 7.2.</b>	Готовить простые горячие напитки.
<b>ПК 7.3.</b>	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
<b>ПК 8.1.</b>	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
<b>ПК 8.2.</b>	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
<b>ПК 8.3.</b>	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
<b>ПК 8.4.</b>	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
<b>ПК 8.5.</b>	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
<b>ПК 8.6.</b>	Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
<b>ОК 3</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6</b>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 7</b>	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние.
<b>ОК 8</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## Рецензия

### на рабочую программу учебной практики по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

В программе отражена практическая часть профессиональных модулей ПМ.01-ПМ.08. Программа направлена на формирование профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности. Данная программа предназначена для студентов I-III курса.

Рабочая программа составлена так, что овладение профессиональными компетенциями и практическими навыками находится в тесной взаимосвязи с дисциплинами профессионального и общепрофессионального цикла.

В структуре и содержании программы учебной практики полностью показаны виды работ, которые предназначены для полного овладения студентами как общими, так и профессиональными компетенциями.

В программе отражены условия ее реализации с перечисленным материально-техническим обеспечением.

При контроле и оценке результатов освоения учебной практики перечислены виды работ, проверяемые результаты обучения по каждому профессиональному модулю, основные профессиональные компетенции и показатели оценки ожидаемых результатов.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических умений в рамках модулей. Для проверки результатов овладения студентами своих профессиональных компетенций в конце учебной практики проводится дифференцированный зачет.

Данная рабочая программа учебной практики рационально сбалансирована, содержит контрольно-оценочные средства и может быть рекомендована к применению в своей работе мастерам производственного обучения по профессии «Повар, кондитер».

Рецензенты: мастер п/о 12 разряда ГПОУ «Донецкий лицей профессионально-технического образования» Володина О.А. \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ год.

Подпись удостоверяю  
Заместитель директора по УПР ГПОУ «Донецкий лицей профессионально-технического образования» Климова В.А. \_\_\_\_\_

### 3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по темам	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1 1.2	ПМ 01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	66	Приготовление и оформление простых блюд	Тема 1.1 Первичная обработка овощей, плодов, пряностей и приправ.	6
				Тема 1.2 Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	54
				Дифференцированный зачет	6
ПК 2.1 2.3	ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	60	Приготовление и оформление простых блюд	Тема 2.1 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	18
				Тема 2.2 Приготовление блюд из яиц и творога.	12
				Тема 2.3 Приготовление блюд из теста.	24
				Дифференцированный зачет	6
ПК 3.1 3.2	ПМ 03. Приготовление супов и соусов	60	Приготовление и оформление простых блюд	Тема 3.1 Приготовление бульонов, отваров, супов соответственно с технологическим процессом.	36
				Тема 3.2 Приготовление соусов в соответствии с технологическим процессом.	18
				Дифференцированный зачет	6
ПК 4.1 4.3	ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	78	Приготовление и оформление простых блюд	Тема 4.1 Обработка рыбы..	12
				Тема 4.2 Подготовка и приготовление п/ф из рыбы. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы..	48
				Тема 4.3 Приготовление п/ф из нерыбного водного сырья. Приготовление и оформление простых блюд из нерыбного водного сырья.	12
				Дифференцированный зачет	6
ПК 5.1 5.4	ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	96	Приготовление и оформление простых блюд	Тема 5.1 Приготовление п/ф из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	6
				Тема 5.2 Обработка и приготовление основных п/ф из мяса и мясных продуктов и домашней птицы.	36
				Тема 5.3 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	30

				<b>Тема 5.4 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.</b>	18
				Дифференцированный зачет	6
ПК 6.1 6.4	ПМ 06. Приготовление холодных блюд и закусок	<b>48</b>	<b>Приготовление и оформление простых блюд</b>	Тема 6.1 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	42
				Дифференцированный зачет	6
ПК 7.1 7.2	<b>ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>54</b>	<b>Приготовление и оформление простых блюд</b>	Тема 7.1 Приготовление сладких блюд.	36
				Тема 7.2 Приготовление напитков.	12
				Дифференцированный зачет	6
ПК 8.1 8.6	<b>ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>114</b>	<b>Приготовление и оформление простых блюд</b>	Тема 8.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	18
				Тема 8.2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	30
				Тема 8.3 Технология приготовления и оформление печенья, пряников, коврижек.	12
				Тема 8.4 Приготовление и использование в оформлении простых и сложных отделочных п/ф.	18
				Тема 8.5 Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.	24
				Тема 8.6 Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	6
				Дифференцированный зачет	6
	<b>ВСЕГО часов</b>	<b>576</b>			

### 3.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 1.1 Первичная обработка и нарезка овощей, плодов, пряностей и приправ.</b>	<b>Содержание</b>	18	
	1. Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места при обработке клубнеплодных и корнеплодных овощей. Нарезка овощей: соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками. Первичная обработка нарезка и оформление традиционных видов овощей плодов пряностей и приправ.	6	3
	2. <b>Обработка и нарезка луковых, капустных и плодовых овощей. Подготовка овощей к фаршированию.</b>	6	3
	3. <b>Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов.</b>	6	3
Тема 1.2 Приготовление блюд из овощей и грибов.	<b>Содержание</b>	42	
	1. Организация рабочего места при приготовлении блюд из овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Приготовление картофельного пюре, моркови в молочном соусе, картофель жареный, капуста и свекла тушеная. Приготовление котлет из картофельной, капустной и морковной массы	6	3
	2. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.	6	3
	3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	6	3
	4. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.	6	3
	5. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.	6	3
	6. Приготовление блюд из фаршированных овощей.	6	3
	7. Приготовление блюд и гарниров из грибов.	6	3
Дифференцированный зачет		<b>6</b>	
<b>ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>		<b>60</b>	
<b>Тема 2.1 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</b>	<b>Содержание</b>	18	
	1. Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места при приготовлении блюд и из круп, бобовых, макаронных изделий. Приготовление каш рассыпчатых. Вязких и блюд из них: котлеты манные, запеканка рисовая, крупеник	6	3
	2. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Подготовка бобовых к варке. Варка	6	3

		бобовых. Приготовление бобовых с жиром и луком, фасоли в соусе.		
	3.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Подготовка макаронных изделий, варка макаронных изделий двумя способами. Приготовление макарон с томатом, лапшевника с творогом.	6	3
Тема 2.2 Приготовление блюд из яиц и творога.	Содержание		12	
	1.	Организация рабочего места при приготовлении блюд из яиц. Варка яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление яичницы глазуньи, глазуньи с гарниром, омлета натурального и смешанного, драчены.	6	3
	2.	Приготовление холодных блюд из творога. Приготовление творога с молоком, творожной массы со сметаной. Приготовление вареников ленивых, сырников, запеканки из творога. Приготовление блюд и гарниров из творога.	6	3
Тема 2.3 Приготовление блюд из теста.	Содержание		24	
	1	Организация рабочего места при приготовлении дрожжевого теста и изделий из него.	12	3
	2	Приготовление блинов и оладий. Приготовление теста для блинчиков. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	6	3
	3	Приготовление бездрожжевого теста для лапши, пельменей, вареников.	6	3
Дифференцированный зачет			<b>6</b>	
ПМ03 Приготовление супов и соусов			<b>60</b>	
Тема 3.1 Приготовление супов соответственно с технологическим процессом.	Содержание		36	
	1	Текущий инструктаж по охране труда. <b>Организация рабочего места при приготовлении бульонов. Приготовление бульонов : мясо - костного, рыбного, из птицы, грибного отвара.</b>	6	3
	2	Приготовление заправочных супов. <b>Приготовление щей из свежей капусты, щей зеленых. Приготовление борщей, приготовление рассольников.</b>	6	3
	3	Приготовление молочных супов. <b>Приготовление молочных супов с крупами, с макаронными изделиями, с овощами.</b>	6	3
	4	Приготовление супов пюре. <b>Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями, супов- пюре.</b>	6	3
	5	Приготовление прозрачных супов.	6	3
	6	Приготовление холодных и сладких супов. <b>Приготовление окрошки овощной, борща холодного, супа из свежих плодов.</b>	6	3
Тема 3.2 Приготовление соусов в соответствии с технологическим процессом	Содержание		18	
	1	<b>Организация рабочего места при приготовлении бульонов. Приготовление бульонов: мясо - костного, рыбного, из птицы, грибного отвара.</b> Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.	6	3
	2	Приготовление соусов с мукой. Приготовление соусов молочных и сметанных.	6	3
	3	Приготовление соусов яично-масленных и масленных. Приготовление холодных соусов и желе. Приготовление сладких соусов	6	3
Дифференцированный зачет			<b>6</b>	
ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы			<b>78</b>	

Тема 4.1 Обработка рыбного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание		12	
	1.	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места при обработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов. Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее.	6	3
	2.	МКО сельди.	6	3
Тема 4.2 Приготовление блюд из рыбы.	Содержание		48	
	1	Организация рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Приготовление рыбы отварной (соус польский), рыбы отварной (соус томатный).	12	3
	2	Приготовление рыбы припущенной.	6	3
	3	Приготовление рыбы жареной.	12	3
	4	Приготовление рыбы запеченной. Рыба, запеченная по-русски, рыба запеченная по-московски.	6	3
	5	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Котлеты, биточки рыбные в соусе, зразы, рулет и тефтели рыбные с гарниром.	6	3
	6	Приготовление рыбы фаршированной.	6	3
Тема 4.3 Приготовление п/ф из нерыбного водного сырья. Приготовление и оформление простых блюд из нерыбного водного сырья.	Содержание		12	
	1	Приготовление п/ф из нерыбных продуктов моря.	12	
Дифференцированный зачет			6	
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			<b>96</b>	
Тема 5.1 Приготовление п/ф из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Содержание		6	
	1.	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из мяса. МКО мяса и домашней птицы		
Тема 5.2 Обработка и приготовление основных п/ф из мяса и мясных продуктов и домашней птицы	Содержание		36	
	1	Кулинарный разбор туш, приготовление рубленой и котлетной массы.	6	3
	2	Обработка и приготовление п/ф из мяса и домашней птицы.	6	3
	3	Обработка и приготовление п/ф из рубленой массы.	6	3
	4	Обработка и приготовление п/ф из котлетной массы.	6	3
	5	Обработка и приготовление п/ф из мясopодуKтоB.	6	3
	6	Обработка и приготовление п/ф из домашней птицы.	6	3
Тема 5.3 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Содержание		30	
	1	Приготовление и оформление печенья: сахарного, овсяного.	6	3
	2	Приготовление пряничного теста и изделий из него: пряники медовые, мятные.	6	3
	3	Приготовление блюд из тушеного мяса ,из запеченного мяса.	6	3

	4	Приготовление блюд из рубленой массы.	6	3
	5	Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из мясопродуктов.	6	3
<b>Тема 5.4 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.</b>	Содержание		18	
	1	Приготовление и оформление блюд из отварной, жареной птицы.	6	3
	2	Приготовление и оформление блюд из тушеной птицы.	6	3
	3	Приготовление и оформление блюд из запеченной птицы.	6	3
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>6</b>	
<b>ПМ 06. Приготовление холодных блюд и закусок</b>			<b>48</b>	
<b>Тема 6.1 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</b>	Содержание		42	
	1.	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места при приготовлении и оформлении открытых бутербродов.	6	3
	2	Приготовление и оформление закрытых, закусочных бутербродов.	6	3
	3	Приготовление и оформление салатных заправок и салатов из сырых и варенных овощей.	6	3
	4	Приготовление и оформление винегретов, коктейль-салатов	6	3
	5	Приготовление холодных блюд из рыбы и морепродуктов	6	3
	6	Приготовление холодных блюд из мяса, птицы	6	3
	7	Приготовление холодных закусок из гастрономических продуктов, овощей, грибов, яиц.	6	3
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>6</b>	
<b>ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков</b>			<b>54</b>	
<b>Тема 7.1 Приготовление сладких блюд.</b>	Содержание		36	
	1	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места при приготовлении сладких блюд и десертов: чизкейк, мороженое с фруктовыми наполнителями.	6	3
	2	Приготовление блюд из свежих фруктов и ягод: фруктовый микс, салаты, ягоды в шоколаде, пастила, ягодно-фруктовый лед.	6	3
	3	Подготовка и обработка свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод. Приготовление сиропа. Приготовление компотов.	6	3
	4	Приготовление сиропа и заваривание крахмала. Приготовление киселей разной консистенции: из свежих ягод, фруктов, молочный и из концентрата.	6	3
	5	Приготовление железированных сладких блюд. Приготовление желе: из свежих плодов и ягод, из цитрусовых, молока, многослойное, мозаичное, мраморное; самбуков: фруктовых, из йогурта, из творожной массы. Приготовление кремов: ванильного, сметанного, шоколадного, сливочного.	6	3
	6	Приготовление горячих сладких блюд: суфле, яблоки печеные, яблоки жареные в тесте, гренки; шарлотка: фруктовая, ягодная, ореховая.	6	3
<b>Тема 7.2 Приготовление напитков.</b>	Содержание		12	
	1	Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад.	6	3

	2	Приготовление холодных напитков: чай, кофе-гляссе, квас, молочный коктейль, фруктово-ягодные напитки.	6	3
Дифференцированный зачет			<b>6</b>	
ПМ08. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			<b>114</b>	
Тема 8.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание		18	3
	1.	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. Кекс "Столичный", кекс творожный	6	
	2.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: багет, батон, хлеб.	6	3
	3.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: булочки, пирожки, пироги с различными начинками	6	3
Тема 8.2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	Содержание		30	
	1.	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: штрудель, слойки, самса.	6	3
	2.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него: рулет фруктовый.	6	3
	3.	Приготовление песочного теста и изделий из него: пироги с различными начинками.	6	3
	4.	Приготовление слоеного бездрожжевого, заварного теста и изделий из него: эклеры.	6	3
	5.	Приготовление воздушного, воздушноорехового теста и изделий из него.	6	3
Тема 8.3 Технология приготовления и оформление печенья, пряников, коврижек.	Содержание			
	1	Приготовление и оформление печенья: сахарного, овсяного.	6	3
	2	Приготовление пряничного теста и изделий из него: пряники медовые, мятные.	6	3
Тема 8.4 Приготовление и использование в оформлении простых и сложных отделочных п/ф.	Содержание		18	
	1	Приготовление простых отделочных п/ф: приготовление сиропов, помады, фруктовой начинки.	6	3
	2	Приготовление сложных отделочных п/ф: крема, глазури, карамель.	6	3
	3	Приготовление сложных отделочных п/ф: мастика, марципан и украшения из них.	6	3
Тема 8.5 Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.	Содержание		24	
	1	Приготовление и оформление пирожных: бисквитных, песочных, слоеных.	6	3
	2	Приготовление и оформление пирожных: заварных, воздушных, крошковых.	6	3
	3	Приготовление и оформление тортов: бисквитных, песочных, слоеных.	6	3
	4	Приготовление и оформление тортов: заварных, белково-воздушных, воздушноореховых.	6	3
Тема 8.6 Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	Содержание		6	
	1	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных: с фруктовыми пастами, овощными пюре, ягодно-фруктовыми соками.	6	3
Дифференцированный зачет			6	
<b>Всего часов</b>			<b>576</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории технического оснащения и организации рабочего места. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный комплекс.

- Оборудование лаборатории технического оснащения и организации рабочего места: комплект учебно-наглядных пособий; технологическое оборудование кулинарного и кондитерского цеха, производственный инвентарь.

- Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технологическое оборудование; весовое оборудование; инвентарь; посуда.

Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится рассредоточено, в соответствии с учебным планом в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, учебно-производственном комплексе или на предприятиях общественного питания.

### **4.2. Требования к организации и проведению: учебной практики**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Учебная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии «Повар, кондитер» код профессии 19.01.17.

Учебная практика проводится рассредоточено, в соответствии с учебным планом в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, учебно-производственном комплексе или на предприятиях общественного питания. В соответствии с профессиональными модулями по данной профессии:

«Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление холодных блюд и закусок», «Приготовление сладких блюд и напитков», «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и учебных дисциплин «Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Технология приготовления блюд», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Безопасность жизнедеятельности». Материально-техническая база организаций должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам

### **4.3 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. Закон ДНР "Об образовании" от 19.06.2015 г.
2. Государственный образовательный стандарт по профессии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» код профессии 19.01.17 утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР № 557 от 21 сентября 2015 года,

**Основные источники**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования /Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2010г.

**Дополнительные источники**

Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях: учебное пособие для нач. проф. образования /В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.И. Федорченко и др./ М.: Издательский центр «Академия», 2011.

Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ /Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. – Ростов н/Д: Феникс, 2010.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З. П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.

**Отечественные журналы:**

1. «Наша кухня»;
2. «Люблю готовить».

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/>
2. <http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm>
3. [http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda\\_iz\\_ovowej/Bljuda\\_iz\\_ovowej1.html](http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovowej/Bljuda_iz_ovowej1.html)

**4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> </ul> <p>охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы</p>	Дифференцированный зачет
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> </ul> <p>готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p>	Дифференцированный зачет
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> </ul>	Дифференцированный зачет
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul>	Дифференцированный зачет
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> </ul> <p>оценивать качество готовых блюд;</p>	Дифференцированный зачет
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом</li> </ul>	Дифференцированный зачет

<p>качество гастрономических продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> </ul> <p>- оценивать качество холодных блюд и закусок;</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> </ul> <p>- оценивать качество готовых блюд;</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p>оценивать качество готовых изделий.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>