

## Аннотация рабочей программы Учебной и производственной практики

### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии: **43.01.09 «Повар, кондитер»**

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный учебный цикл

#### 1.2. Цели и задачи

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

**производственной практики:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии/специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения учебной и производственной практики по видам профессиональной деятельности (ВПД) обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,</b>	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

<b>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации</b>	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

<b>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

### **Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.
- подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- 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 нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

#### **4. Количество часов, отведенных на освоение рабочей программы учебной и производственной практики:**

Всего учебной и производственной практики – 1620 часов.

В рамках освоения **ПМ 01.** УП.01 - 72 часов.

ПП. 01 – 108 часа.

В рамках освоения **ПМ 02.** - УП.02 –144 часа.

ПП.02 – 252 часа.

В рамках освоения **ПМ 03.** - УП.03 – 108 часов.

ПП.03 – 108 часов.

В рамках освоения **ПМ 04.** УП.04 - 144 часа.

ПП.04 –144часов.

В рамках освоения **ПМ. 05** УП.05 - 216 часа.  
ПП.05 –324 часов

**5. Форма промежуточной аттестации:**

- ПМ 01.: УП 01– дифференцированный зачёт (2 семестр);
- ПП01 – дифференцированный зачёт (2 семестр);
- ПМ 02.: УП02– дифференцированный зачёт (4 семестр);
- ПП 02 – дифференцированный зачёт (5 семестр);
- ПМ.03: УП.03 - дифференцированный зачёт (6 семестр);
- ПП.03 - дифференцированный зачёт (6 семестр);
- ПМ.04: УП.04 – текущий контроль (8 семестр);
- ПП.04 - зачёт (8 семестр);
- ПМ.05: УП.05 – текущий контроль (7 семестр);
- ПП.05 - зачёт (8 семестр);

**6. Содержание обучения по учебной и производственной практики:**

Содержание учебной практики по профессиональному модулю **ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Тема 1.1. Обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Д/Зачет

Содержание учебной практики по профессиональному модулю **ПМ.02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Тема 2.1. Приготовление и творческое оформление супов

Тема 2.2. Технология приготовления соусов

Тема 2.3. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

Тема 2.4. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки

Тема 2.5. Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Тема 2.6. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.

Д/зачет.

Содержание учебной практики по профессиональному модулю **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Тема 3.1. Приготовление холодных соусов, заправок

Тема 3.2. Приготовление, творческое оформление салатов

Тема 3.3. Приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок.

Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

Тема 3.5 Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.

Д/зачет.

**Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Тема 4.1. Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов

Тема 4.2. Приготовление горячих сладких блюд и десертов

Тема 4.3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема 4.4. Приготовление и творческое оформление горячих напитков

**Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Тема 5.1. Приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 5.2. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Тема 5.3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Виды работ:**

1. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.
2. Механическая кулинарная обработка рыбы.
3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья
4. Механическая кулинарная обработка мяса
5. Обработка субпродуктов и костей
6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания
7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки
8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее
9. Приготовление кнельной массы.
10. Подготовка рыбы для фарширования.
11. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.
12. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.
13. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты
14. Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее.
15. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее.
16. Механическая кулинарная обработка птицы. Способы заправки птицы
17. Приготовление полуфабрикатов из птицы.

**Содержание производственной практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Виды работ:**

Приготовление бульонов.  
Приготовление отваров.  
Приготовление заправочных супов  
Приготовление сладких супов  
Приготовление супов-пюре  
Приготовление, холодных супов  
Приготовление супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями  
Приготовление соуса красного  
Приготовление соуса белого основного.  
Приготовление соуса белого основного и их производных.  
Приготовление соуса сметанного.  
Приготовление соус молочного.  
Приготовление соуса грибного.  
Приготовление яично-масляных соусов.  
Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей.  
Приготовление блюд и гарниров из жаренных, запечённых овощей.  
Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.  
Приготовление блюд из грибов  
Приготовление блюд из круп.  
Приготовление блюд из макаронных изделий.  
Приготовление блюд из бобовых  
Приготовление блюд из жаренных яиц. Варка яиц.  
Приготовление блюд из запеченных яиц  
Горячие закуски из творога  
Горячие блюда из творога  
Приготовление лапши.  
Приготовление пельменей.  
Приготовление вареников.  
Приготовление блюд из отварной рыбы.  
Приготовление блюд из припущенной рыбы.  
Приготовление блюд из жаренной рыбы.  
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.  
Приготовление блюд из пластованной рыбы.  
Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.  
Приготовление блюд из отварного жареного мяса крупными кусками.  
Приготовление блюд из мяса натуральными порционными кусками.  
Приготовление блюд из мяса мелкими кусками,  
Приготовление тушеных и запеченных мясных блюд.  
Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.  
Приготовление блюд из субпродуктов.

**Содержание производственной практики по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Виды работ:**

Приготовление соусов холодных  
Приготовление масляных смесей  
Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.  
Винегреты. Ассортимент винегретов.  
Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса, птицы.  
Фруктовые салаты. Правила оформления салатов.  
Приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе

Приготовление горячих бутербродов.  
Приготовление холодных закусок из овощей и грибов  
Приготовление холодных закусок из яиц.  
Приготовление холодных блюд из рыбы  
Приготовление холодных блюд из морепродуктов.  
Приготовление заливные блюд из рыбы  
Приготовление заливные блюд из морепродуктов.  
Приготовление холодные блюд из мяса  
Приготовление холодные блюд из птицы  
Приготовление холодные блюд из дичи  
Приготовление холодные блюд из кролика

**Содержание производственной практики ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**Виды работ:**

Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод  
Приготовление компотов из сушеных фруктов и ягод  
Приготовление киселей.  
Приготовление желе  
Приготовление муссов,  
Приготовление, самбуков  
Приготовление глинтвейна  
Сладкие соусы для сладких блюд  
Приготовление блинчиков со сладкими начинками  
Приготовление пудингов из круп  
Приготовление пудингов из творога.  
Приготовление сладких омлетов.  
Приготовление вареников со сладкими начинками.  
Приготовление шарлотки  
Приготовление сладких блюд из яблок  
Приготовление морсов  
Приготовление компотов  
Приготовление фруктовых напитков  
Приготовление кваса  
Приготовление лимонадов.  
Приготовление чая  
Приготовление кофе  
Приготовление какао  
Приготовление горячего шоколада

**Содержание производственной практики ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**Виды работ:**

Приготовление фруктовой рисовальной массы  
Приготовление глазури, кандиры  
Приготовление, грильяжа  
Приготовление сиропов  
Приготовление помады  
Приготовление карамели  
Темперирование шоколада  
Приготовление сахарной мастики и марципана  
Приготовление желе  
Приготовление посыпок для отделки кондитерских изделий

Приготовление сливочных кремов  
Приготовление белковых кремов  
Приготовление заварного крема  
Приготовление дрожжевого без опарного теста и изделий из него (пироги открытые, закрытые, кулебяки)  
Приготовление дрожжевого без опарного теста и изделий из него (пирожки с различными начинками)  
Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (пироги открытые, закрытые, кулебяки)  
Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (пирожки с различными начинками)  
Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него  
Приготовление теста для блинов и блинчиков.  
Приготовление теста для оладьев  
Приготовление изделий из теста для, вареников, пельменей  
Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него  
Приготовление пряничного теста и изделий из него  
Приготовление песочного теста и изделий из него  
Приготовление и оформление тортов и пирожных из песочного теста.  
Приготовление бисквитного теста основным способом и изделий из него  
Бисквиты с наполнителями – масляный, «Новый», «Прага», с какао и с орехами.  
Бисквит «Буше» и бисквит для рулета.  
Приготовление и оформление тортов и пирожных из бисквитного теста.  
Приготовление пирожных из бисквитного теста  
Приготовление заварного теста  
Приготовление и оформление пирожных из заварного теста  
Приготовление пресного слоеного теста  
Приготовление и приготовление изделий из пресного слоёного теста  
Приготовление воздушного теста  
Приготовление и оформление тортов и пирожных из воздушного теста  
Приготовление миндального теста  
Приготовление и оформление тортов и пирожных из миндального теста  
Приготовление вафельного теста и изделий из него  
Приготовление многослойного торта-антреме  
Приготовление изделий пониженной калорийности  
Приготовление фаршей из мяса и ливера  
Приготовление фаршей из рыбы  
Приготовление фаршей из грибов, овощей.  
Приготовление сиропов различной крепости  
Приготовление сиропов для промочки.  
Приготовление помады.  
Приготовление сахарной мастики  
Приготовление марципана  
Приготовление жжёнки  
Приготовление конфет с различными начинками, двуслойные конфеты.  
Приготовление корпусных конфет  
Приготовление нарезных конфет  
Приготовление трюфелей.