

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.04.2022 14:04:50
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

ПРОГРАММА

производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю
**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих**

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, на основании примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчики:

Степанова Мария Анатольевна, Никитина Валентина Вениаминовна преподаватели технологических дисциплин Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа производственной (по профилю специальности) практики ПП.07 по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания. Базой практики являются предприятия, организации и учреждения общественного питания г. Чебоксары, Чувашской Республики, Краснодарского края, Республики Крым

1.2. Цели и задачи производственной (по профилю специальности) практики:

формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 144 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
---------------------	---------------------------------------

<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> -планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> -использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> -грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе
<p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> -понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
<p>ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления</p>	<ul style="list-style-type: none"> -сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств

здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента.
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

	<p>в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p>
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-проводит приготовление и подготовку к реализации реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.</p>
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>
<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-проводит приготовление и подготовку к реализации холодных соусов, заправок.</p>

<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента.</p>
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p>
<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента .</p>
<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных .</p>
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких</p>

	блюд, десертов, напитков.
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента .
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента.
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных.
- организации технологического процесса подготовки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, мяса, рыбы и птицы для приготовления горячих блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	- организует технологический процесс подготовки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, мяса, рыбы и птицы для приготовления горячих блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;	- контролирует качество и безопасности подготовленных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;
- расчёта массы сырья для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	- рассчитывает массу сырья для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- проверки качества продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	- проверяет качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	- приготавливает супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- организации технологического процесса приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	- организует технологический процесс приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	- приготавливает супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отпуска супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.	- оформляет и отпускает супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки.
Должен уметь	
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	- оценивает качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков по органолептическим показателям;
-подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	-подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	- выбирает и безопасно использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	- использует различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- проводить расчёты по формулам	- рассчитывает сырье для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и

	напитков по формулам
- организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	- организовывает свое рабочее место по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления	- приготавливает супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	- выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	- выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	- оценивает качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков

1.5. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания по практике (отчета о практике):

студент выполняет задания, предусмотренные программами практики и составляет отчет, заполняет дневник практики. В качестве приложения к отчету практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

руководители практики знакомятся с отчетом и дневником студента;

руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного индивидуального задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы, правильности оформления нормативной документации предприятия общественного питания (технологических карт, технико-технологических карт на фирменные блюда, технологических схем приготовления блюд), соблюдения норм времени, умения выполнять

рабочие приемы, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;

руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной практики	Содержание материала производственной практики	Объем часов
1	2	3
		144
Введение	Содержание	6
	1. Ознакомление с деятельностью предприятия	
	2. Инструктаж по технике безопасности и охраны труда	
	3. Ознакомление с должностными обязанностями повара	
	6. Определение требований к качеству, режимов хранения.	
Раздел 1. Технологический процесс приготовления горячей кулинарной продукции	Содержание	96
Тема 1.1. «Приготовление супов»	1. Организация рабочих мест по приготовлению бульонов и заправочных супов в горячем цехе с подбором инвентаря и оборудования.	12
	2. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных, молочных и сладких супов	
Тема 1.2. «Приготовление соусов»	1. Организация рабочих мест по приготовлению соусов в горячем цехе с подбором инвентаря и оборудования.	12
	2. Приготовление красных и белых соусов, их кулинарное использование.	
	3. Приготовление грибных, молочных и сметанных соусов, их кулинарное использование.	
Тема 1.3. «Приготовление вторых горячих блюд из овощей и грибов»	1. Организация рабочих мест по приготовлению блюд из овощей и грибов в горячем цехе с подбором инвентаря и оборудования.	6
	2. Приготовление блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов. Оформление и отпуск.	
	3. Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей и грибов. Оформление и отпуск.	
Тема 1.4 «Приготовление вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»	1. Организация рабочих мест по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в горячем цехе с подбором инвентаря и оборудования.	12
	2. Особенности подготовки к тепловой обработке круп и бобовых изделий. Расчет количества крупы, жидкости и соли для приготовления каш.	
	3. Приготовление жидких, вязких и рассыпчатых каш. Технология приготовления блюд из каш.	
	4. Способы варки макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий. Оформление и отпуск.	
	5. Подготовка бобовых изделий к варке. Приготовление блюд из бобовых изделий.	

Тема 1.5. «Приготовление вторых горячих блюд из яиц и творога»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест по приготовлению блюд из яиц и творога в горячем цехе с подбором инвентаря и оборудования. 2. Способы варки яиц. Приготовление блюд из яиц (яичная кашка, омлеты, драчена) 3. Подготовка творога к тепловой обработке. Приготовление блюд из творога (вареники ленивые, сырники, запеканки) 	6
Тема 1.6 «Приготовление блюд из рыбы»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест по приготовлению блюд из рыбы в горячем цехе с подбором инвентаря и оборудования. 2. Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Оформление и отпуск. 3. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы. Оформление и отпуск. 4. Подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы с учетом способа ее тепловой обработки. 	18
Тема 1.7 «Приготовление блюд из мяса»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест по приготовлению блюд из мяса в горячем цехе с подбором инвентаря и оборудования. 2. Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса. Оформление и отпуск 3. Приготовление блюд из жареного мяса: крупным куском, порционными и мелкими кусками. Оформление и отпуск. 4. Приготовление блюд из тушеного мяса: крупным куском, порционными и мелкими кусками. Оформление и отпуск. 5. Приготовление блюд из запеченного мяса: крупным куском, порционными и мелкими кусками. Оформление и отпуск. 6. Приготовление блюд из рубленой массы мяса (натуральной рубленой массы и котлетной массы). Оформление и отпуск. 7. Приготовление блюд из субпродуктов (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оформление и отпуск. 8. Подбор гарниров и соусов к блюдам из мяса с учетом способа его тепловой обработки. 	18
Тема 1.8 «Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест по приготовлению блюд из с\х птицы в горячем цехе с подбором инвентаря и оборудования. 2. Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной с\х птицы (целой тушкой, порционными и мелкими кусками). Оформление и отпуск. 3. Приготовление блюд из жареной и запеченной с\х птицы (целой тушкой, порционными и мелкими кусками). Оформление и отпуск. 4. Приготовление блюд из рубленой массы птицы (котлетной и кнельной массы). Оформление и отпуск. 5. Подбор гарниров и соусов к блюдам из с\х птицы с учетом способа ее тепловой обработки. 	12
Раздел 2. Технологический процесс приготовления холодной кулинарной	Содержание	36

продукции			
Тема 2.1 «Приготовление салатов и винегретов».	1.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок в холодном цехе с подбором инвентаря и оборудования.	6
	2.	Подготовка ингредиентов для приготовления салатов и винегретов, бутербродов, закусок.	
	3.	Приготовление салатов и винегретов. Оформление и отпуск.	
Тема 2.2 «Приготовление бутербродов и холодных закусок»	1.	Организация рабочих мест по приготовлению бутербродов и холодных закусок в холодном цехе с подбором инвентаря и оборудования.	6
	2.	Приготовление бутербродов. Оформление и отпуск.	
	3.	Приготовление холодных закусок из овощей, грибов и яиц. Оформление и отпуск.	
Тема 2.3 «Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы»	1.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы в холодном цехе с подбором инвентаря и оборудования.	12
	2.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (рыбное ассорти, сельдь с гарниром, жареная рыба под маринадом и др.)	
Тема 2.4 «Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы»	1.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса и с\х птицы в холодном цехе с подбором инвентаря и оборудования.	12
	2.	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса (мясное ассорти, мясо под майонезом и др.)	
	3.	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы (птица под майонезом и др.)	
	4.	Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	
Раздел 3. Технологический процесс приготовления десертов и напитков	Содержание		6
Тема 3.1 «Приготовление и оформление десертов и напитков»	1.	Организация рабочих мест по приготовлению десертов в холодном цехе с подбором инвентаря и оборудования.	6
	2.	Приготовление холодных десертов (свежие фрукты в натуральном виде, со сливками; компоты; кисели). Оформление и отпуск.	
	3.	Приготовление горячих десертов (яблоки печеные, шарлотка, блинчики со сладкой начинкой). Оформление и отпуск.	
	4.	Приготовление горячих и холодных напитков (чай, кофе, какао, морсы, холодные напитки)	
ВСЕГО			144

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация производственной по профилю специальности практики предполагает выполнение работ и дублирование обязанностей на рабочих местах действующих предприятий общественного питания, оснащенных производственным оборудованием и инвентарем:

1. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, соковыжималка, слайсер, блендер, миксер и т.д.);
2. Холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы и т.д.);
3. Тепловое оборудование (электрические плиты, индукционные плиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, электрофритюрница, сувид, термомикс, электрогриль и т.д.);
4. Вспомогательное оборудование (производственные столы, весоизмерительное оборудование, подтоварники, стеллажи, ванны моечные и т.д.);
5. Инвентарь (маркированные разделочные и цветные доски, ножи поварской тройки, сковороды, сотейники, кастрюли и т.д.)

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.