

Приложение 48

**К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО  
ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО  
с работодателем

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора

\_\_\_\_\_ М.В. Русских

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ 07. «ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО  
ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ  
ПИТАНИИ**

**Орлов, 2022 г**

Рабочая программа профессионального модуля  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 43.02.01  
Организация обслуживания в общественном питании

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Составитель:**

Цветкова Ольга Валерьевна – мастер производственного КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Техническая экспертиза:** Щенникова Любовь Валентиновна, председатель ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания

Рабочая программа производственной практики «Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых предметных результатов, выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК  
преподавателей «Сферы обслуживания»  
Протокол № от 2022 г.**

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общая характеристика программы производственной практики (Паспорт программы производственной практики)
2. Содержание программы производственной практики
3. Методические указания для обучающегося по прохождению производственной практики
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы производственной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

## 1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 07 «Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»» предназначена для использования в учебном процессе по очной и заочной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики: 288 часов, 8 недель.

Обязательная часть программы включает: 288 часов.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ 07 «Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 07.01	Технология приготовления холодных блюд и закусок
МДК 07.02	Технология приготовления супов
МДК 07.03	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов
МДК 07.04	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий
МДК 07.05	Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и мяса
МДК 07.06	Технология обработки молока и яиц и приготовление молочных блюд, блюд из яиц

## 1.3. Цели, задачи и планируемые результаты освоения производственной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: «Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Менеджер» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности,

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

### Задачи практики:

- формирование у обучающихся умений, навыков;
- обеспечение целостности подготовки обучающихся к выполнению основных трудовых функций;
- обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

В результате практики по профессиональному модулю «Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар»» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

### 1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>• выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;</li> </ul>
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим;</li> </ul>
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</li> </ul>
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> </ul>
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</li> </ul>

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
<b>ВПД</b>	<b>Технология приготовления холодных блюд и закусок</b>	
ПК 7.1.	Приготовление холодных блюд и закусок.	
ПК 7.1.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.
ПК 7.1.2	Готовить и оформлять салаты.	
ПК 7.1.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	
ПК 7.1.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	
<b>ВПД</b>	<b>Технология приготовления супов</b>	
ПК 7.2	Приготовление супов.	
ПК 7.2.1	Готовить бульоны и отвары.	Подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертины говядины, баранины, свинины и птицы для приготовления бульонов и отваров; Приготовление супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; Сервировка и оформление супов и бульонов; Хранения полученных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований безопасности.
ПК 7.2.2	Готовить простые супы.	
ПК 7.2.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	
ПК 7.2.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.	
<b>ВПД</b>	<b>Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	
ПК 7.3	Приготовление блюд из овощей и грибов.	
ПК 7.3.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Подготовки традиционных видов овощей, грибов для приготовления простых и основных блюд; использовать оборудование и инвентарь;

ПК 7.3.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Сервировка и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов; Хранения полученных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований безопасности.
<b>ВПД</b>	<b>Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	
ПК 7.4	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
ПК 7.4.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции: круп, бобовых, макаронных изделий; Приготовление простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции используя различные методы, оборудование и инвентарь; Сервировка и оформление простой и основной кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий; Хранения полученных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции с учетом требований безопасности.
ПК 7.4.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и , простые блюда из бобовых и кукурузы.	
ПК 7.4.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	
ПК 7.4.4	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	
<b>ВПД</b>	<b>Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и мяса</b>	
ПК 7.5	Приготовление блюд из рыбы и мяса. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	
ПК 7.5.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом	Подготовка рыбы с костным скелетом, четвертины говядины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд; Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса; Приготовление простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции используя различные методы, оборудование и инвентарь; Сервировка и оформление простой и основной кулинарной продукции; Хранения полученных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований безопасности.
ПК 7.5.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	
ПК 7.5.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	
ПК 7.5.4	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	
ПК 7.5.5	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	
ПК	Готовить и оформлять простые блюда из домашней	

7.5.6	птицы.	
<b>ВПД</b>	<b>Технология обработки молока и яиц и приготовление молочных блюд, блюд из яиц</b>	
ПК 7.6	Приготовление блюд из молока и яиц и приготовление молочных блюд, блюд из яиц.	
ПК 7.6.1	<p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц, творога и молока.</p>	<p>Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции из яиц и творога;</p> <p>Приготовление простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>Сервировка и оформление простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>Хранения полученных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований безопасности.</p>

### 1.3.3 Личностные результаты:

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

### Специальные требования

1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.
2. Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования.
3. Организовывать обслуживание гостей в соответствии с национальными традициями.

#### **1.4. Вид практики, этап практики**

Вид практики – производственная,  
этап практики – практика по профилю специальности.

#### **1.5. Способ организации практики**

Непрерывно.

#### **1.6. База практики, сроки проведения практики**

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.

Срок проведения практики определяется календарным учебным графиком.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ/ заданий	Продолжительность /трудоемкость, (час)	Осваиваемые компетенции
<b>МДК 07.01 «Технология приготовления холодных блюд и закусок»</b>	<b>58</b>	
<b>1. Бутерброды</b> Приготовление бутербродов: открытых, закрытых, слоеных, комбинированных, закусочных (канапе), кресс-канапе, огуречных канапе, гамбургеров, гавай гамбургеры, бутерброд с котлетой.	<b>4</b>	ПК 7.1.1- 7.1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>2. Салаты из сырых овощей</b> Приготовление салата из сырых овощей: салат из свежих, соленых огурцов, помидоров, редиса, лука, свежей и квашеной капусты, моркови, редьки.	<b>8</b>	ПК 7.1.1- 7.1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>3.Винегреты</b> Приготовление винегрета овощного, с фасолью, с грибами, с сельдью. Приготовление икры свекольной и морковной.	<b>8</b>	ПК 7.1.1- 7.1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>Салаты из вареных овощей</b> Приготовление салатов из вареных овощей: салат картофельный, салат мясной, салат столичный, салат рыбный, салат – коктейль	<b>10</b>	ПК 7.1.1- 7.1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>5. Холодные рыбные блюда и закуски</b> Приготовление сельди натуральной, сельди с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, сельдь рубленая, рыба в маринаде, рыба отварная с гарниром и хреном, рыба заливная, рулет рыбный заливной.	<b>12</b>	ПК 7.1.1- 7.1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>6. Холодные блюда и закуски из мяса</b> Приготовление отварного мяса с гарниром, мясо жареное, курица фаршированная, паштет из печени, ассорти мясное, мясо и язык заливные, мясо и мясопродукты заливные.	<b>16</b>	ПК 7.1.1- 7.1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>МДК 07.02 «Технология приготовления супов»</b>	<b>60</b>	

<b>1.Бульоны</b> Организация рабочего места. Подготовка продуктов, Приготовление нормального, концентрированного, костного бульона. Мясокостного, рыбного, бульона из птицы, грибного отвара	10	ПК 7.2.1 – 7.2.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>2.Пассерование овощей, муки, белого соуса и льезона</b> Пассерование овощей, пассерование муки, приготовление белого соуса, льезона.	4	ПК 7.2.1 – 7.2.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>3.Заправочных супов</b> Приготовление борщей, щей, рассольников.	8	ПК 7.2.1 – 7.2.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>4. Суп с крупами, бобовыми и макаронными изделиями</b> Приготовление картофельного супа, супа-лапши домашней, супа горохового.	6	ПК 7.2.1 – 7.2.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>Прозрачные супы</b> Приготовление мясного бульона, мясной оттяжки. Оттяжка из курицы, рыбная оттяжка, бульон с домашней лапшой, с профитролями, с омлетом.	6	ПК 7.2.1 – 7.2.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>6. Солянки</b> Приготовление солянки мясной сборной (солянки рыбной сборной).	6	ПК 7.2.1 – 7.2.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>7.Овощные супы</b> Приготовление овощного супа	4	ПК 7.2.1 – 7.2.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>8. Молочные супы</b> Приготовление супа молочного с крупой, с рисовой крупой, с макаронными.	4	ПК 7.2.1 – 7.2.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10
<b>9.Супы-пюре</b> Приготовление супа-пюре из овощей, из цветной капусты, суп-пюре из печени	6	ПК 7.2.1 – 7.2.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>10.Холодные супы</b> Приготовление окрошки мясной, свекольника, борща холодного, сладких супов, супов из сухофруктов.	6	ПК 7.2.1 – 7.2.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<b>МДК 07.03 «Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов»</b>	30	

<p><b>1. Блюда из отварных овощей</b> Обработка овощей. Приготовление картофельного пюре, картофеля в молоке, капусты отварной, моркови в молочном соусе.</p>	8	ПК 7.3.1 – 7.3.2 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<p><b>2. Жареные овощи</b> Обработка овощей, нарезка. Приготовление картофеля жареного, картофеля фри, картофеля «шай», котлет картофельных, зраз картофельных, крокеты картофельные, котлеты морковные и капустные, шницель капустный.</p>	8	ПК 7.3.1 – 7.3.2 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<p><b>3. Блюда из тушеных и запеченных овощей</b> Обработка овощей, нарезка (шинковка). Приготовление капусты белокочанной тушеной, овощного рагу.</p>	6	ПК 7.3.1 – 7.3.2 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<p><b>4. Блюда из запеченных овощей</b> Подготовка овощей. Приготовление рулета картофельного, солянки овощной с грибами, голубцов овощных, перца фаршированного</p>	8	ПК 7.3.1 – 7.3.2 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<p><b>МДК 07.04 «Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»</b></p>	20	
<p><b>1. Подготовка продуктов.</b> Основные правила варки каш. Последовательность технологических операций. Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка круп.</p>	2	ПК 7.4.1 – 7.4.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<p><b>2. Приготовление каш и блюд из вязких каш (котлеты, биточки, пудинг рисовый, крупеник)</b> Подготовка продуктов, Подготовка жидкой основы. Варка каш различной консистенции. Приготовление изделий из вязких каш. Формование, обжаривание, запекание.</p>	10	ПК 7.4.1 – 7.4.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17
<p><b>3. Приготовление блюд из бобовых, макаронных изделий</b> Механическая кулинарная обработка бобовых, макаронных изделий. Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление фасоли в соусе. Макарон с сыром, яйцом, жиром, томатом. Лапшевник с творогом, макароны по-флотски.</p>	8	ПК 7.4.1 – 7.4.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6,17

<p><b>МДК 07.05</b>  <b>«Технология обработки и приготовление блюд из рыбы и мяса»</b></p>	<p><b>100</b></p>	
<p><b>1. Обработка рыбы</b>  Определение доброкачественности рыбы. Оттаивание мороженой и вымачивание соленой рыбы. Удаление чешуи. Отделение филе от кожи. Пластование. Потрошение. Срезание костей.</p>	<p><b>4</b></p>	<p>ПК 7.5.1 – 7.5.6  ОК 01, 02, 03, 04, 05,  06,07,08,09, 10  ЛР 6,17</p>
<p><b>2. Приготовление порционных рыбных полуфабрикатов и блюд</b>  Приготовление порционных рыбных полуфабрикатов: «рыба отварная», «рыба припущенная», «рыба жареная», рыба жареная во фритюре, на гриле, восьмеркой с зеленым маслом и др. Приготовление блюд из подготовленных полуфабрикатов.</p>	<p><b>12</b></p>	<p>ПК 7.5.1 – 7.5.6  ОК 01, 02, 03, 04, 05,  06,07,08,09, 10  ЛР 6,17</p>
<p><b>3. Приготовление рыбной котлетной массы и блюд из нее</b>  Приготовление котлетной массы из рыбы. Приготовление полуфабрикатов: котлет, биточков, зразы, тефтели, тельное, рулет. Массу порционируют по норме рецептуры. Приготовление блюда из полуфабрикатов. Приготовление блюд из рыбы запеченной.</p>	<p><b>10</b></p>	<p>ПК 7.5.1 – 7.5.6  ОК 01, 02, 03, 04, 05,  06,07,08,09, 10  ЛР 6,17</p>
<p><b>4. Обработка мяса</b>  Обработка мяса: размораживание (оттаивание), обмывание и обсушивание, жиловка.</p>	<p><b>4</b></p>	<p>ПК 7.5.1 – 7.5.6  ОК 01, 02, 03, 04, 05,  06,07,08,09, 10  ЛР 6,17</p>
<p><b>5. Приготовление блюд из крупнокусковых полуфабрикатов</b>  Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения, варки. Приготовление блюд из крупнокусковых полуфабрикатов (ростбиф, шпигованное мясо и др.).</p>	<p><b>10</b></p>	<p>ПК 7.5.1 – 7.5.6  ОК 01, 02, 03, 04, 05,  06,07,08,09, 10  ЛР 6,17</p>
<p><b>6. Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов</b>  Подготовка порционного полуфабриката. Приготовление кулинарных блюд из полуфабриката (бифштекс, лангет, антрекот, ромштекс, зразы, мясо духовое и т.п.).</p>	<p><b>12</b></p>	<p>ПК 7.5.1 – 7.5.6  ОК 01, 02, 03, 04, 05,  06,07,08,09, 10  ЛР 6,17</p>

<p><b>7. Приготовление блюд из рубленой массы</b>          Приготовление полуфабрикатов из рубленой масса: котлет, люля-кебаб, бифштекс, фрикадельки, филе рубленое, шницель, биточки, тефтели, зразы, рулет и др. Приготовление кулинарных блюд из полуфабрикатов.</p>	<p>12</p>	<p>ПК 7.5.1 – 7.5.6          ОК 01, 02, 03, 04, 05,          06,07,08,09, 10          ЛР 6,17</p>
<p><b>8. Приготовление блюд из мелкокусковых полуфабрикатов</b>          Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов: плов, пилав, гуляш, поджарка, шашлык, рагу, бефстроганов, азу. Приготовление кулинарных блюд из полуфабрикатов. Приготовление блюд из запеченного мяса.</p>	<p>12</p>	<p>ПК 7.5.1 – 7.5.6          ОК 01, 02, 03, 04, 05,          06,07,08,09, 10          ЛР 6,17</p>
<p><b>9. Приготовление блюд из субпродуктов</b>          Подготовка субпродуктов для приготовления кулинарных изделий. Приготовление кулинарных изделий из субпродуктов.</p>	<p>12</p>	<p>ПК 7.5.1 – 7.5.6          ОК 01, 02, 03, 04, 05,          06,07,08,09, 10          ЛР 6,17</p>
<p><b>10. Приготовление блюд из птицы</b>          Подготовка птицы к кулинарной обработке. Приготовление кулинарных изделий из птицы</p>	<p>12</p>	<p>ПК 7.5.1 – 7.5.6          ОК 01, 02, 03, 04, 05,          06,07,08,09, 10          ЛР 6,17</p>
<p><b>МДК 07.06</b>  <b>«Технология обработки молока и яиц и приготовление молочных блюд, блюд из яиц»</b></p>	<p>20</p>	
<p><b>1. Приготовление блюд из яиц</b>          Варка яиц, Приготовление каши из яйца, меланжа или яичного порошка. Приготовление яичницы-глазуньи. Омлета натурального, фаршированный омлет, смешанный омлет, драчена.</p>	<p>10</p>	<p>ПК 7.6.1          ОК 01, 02, 03, 04, 05,          06,07,08,09, 10          ЛР 6,17</p>
<p><b>2. Приготовление блюд из творога</b>          Приготовление холодных блюд из творога: соленой творожной массы, творожной массы со сметаной, сладкой творожной массы.          Горячие блюда из творога: вареники с творогом, ленивые вареники, сырники из творога, блинчики с творогом или творожным фаршем.          Запеченные блюда с творогом: пудинг из творога запеченный, запе-</p>	<p>10</p>	<p>ПК 7.6.1          ОК 01, 02, 03, 04, 05,          06,07,08,09, 10          ЛР 6,17</p>

канка из творага.		
<b>Всего</b>	<b>288</b>	

Промежуточная аттестация проводится в форме

- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;
- проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет планируется и проводится руководителем практики в каждой группе в соответствии с программой производственной практики за счет учебного времени, отведенного программой.

Результат проведения дифференцированного зачета заносится в журнал практического обучения и в аттестационный лист обучающегося.

### **3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**До начала производственной практики обучающийся:**

1. Знакомится с содержанием программы производственной практики.
2. Получает задание на производственную практику.

**В период прохождения производственной практики:**

1. Своевременно выполняет задания, предусмотренные данной программой.
2. Ежедневно заполняет дневник практики.
3. Соблюдает действующие в организации правила внутреннего распорядка.
4. Соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности.

**После прохождения производственной практики обучающийся предоставляет:**

- дневник – отчет по производственной практике;
  - приложения к дневнику отчета
5. Проходит промежуточную аттестацию по итогам производственной практики на основании результатов ее прохождения.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Производственная практика реализуется на предприятия питания г. Орлова, Кировской области и других регионах РФ а также лаборатория приготовления пищи соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении учебных и производственных работ.

### **4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация производственной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Обучение по модулю осуществляют преподаватели квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

### **4.3. Информационное и методическое обеспечение практики**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2012, 484 с.
2. Гончарова В. Н., Голощапова Е. Я. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для СПО-М.: Экономика, 2011.-271 с.
3. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2011, 272 с.
4. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012, 272 с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011, 480 с.
6. Лифиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2012, 296 с.
7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.
8. Соловьева О.М., Миронова Г.К. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие: в 2 ч – М.: Академкнига/учебник, 2007. – ч1, 2: 173 с.
9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2013, 416 с.
10. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие. Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 250с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: учебное пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. Проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. –240с.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия». 2010. – 208с.

4. Шмакова Т.Я. Повар: практические основы профессиональной деятельности – М.: Академия/учебник, 2004, 160с.

Ресурсы Интернет сайтов.

Отечественные журналы:

- «Рестораны и гостиницы»;
- «Ресторатор»,
- «Ресторанные ведомости»,
- «Торговое оборудование».

Периодическая печать: Питание и общество // ГастрономЪ// Современный ресторан //

**Интернет-ресурсы**

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания //www. 100 menu. ru
2. Электронные книги по кулинарии // www. dom-eknig.ru
3. Электронная книга по кулинарии // rogalik.com/elektronnaya\_kulinariya\_skachat ии

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также при защите дневника – отчета по производственной практике.