

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого  
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)  
**Институт среднего профессионального образования**

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав. производством Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

\_\_\_\_\_ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.07.01  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07  
«Выполнение работ по профессии «Повар»**

**по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Год начала подготовки по УП 2025**

**На базе среднего общего образования**

Санкт-Петербург  
2025

РАССМОТРЕНА:  
предметной (цикловой) комиссией  
Технологии и организация  
общественного питания  
Протокол № 9 от 26 апреля 2025 г.  
Председатель ПЦК

Н.А. Кухаренкова\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ИСПО

\_\_\_\_\_ Р.А. Байбиков

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа производственной практики ПП.07.01 профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Разработчики:  
Кухаренкова Н.А., преподаватель ИСПО.  
Козлова С.Н., преподаватель ИСПО.

# **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

## **1.1. Основная характеристика программы**

Производственная практика ПП.07.01 входит в состав профессионального модуля ПМ.07. «Выполнение работ по профессии повар» и относится к федеральному компоненту учебного плана ИСПО СПбПУ, и ее содержание реализуется на 1 курсе для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и входит она в блок практик по профилю специальности.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г и действующими учебными планами ИСПО СПбПУ.

## **1.2. Цели и задачи программы учебной практики**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики (производственного обучения) должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовление основных супов и соусов;
- приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
- приготовление простых и основных блюд из рыбы с костным скелетом;
- приготовление простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов;
- приготовление простых и основных блюд из птицы;
- приготовление простых и основных блюд из яиц, творога;
- приготовление простых и основных холодных блюд и закусок;
- приготовление простых и основных холодных и горячих десертов;
- приготовление простых и основных горячих и холодных напитков;
- приготовление простых и основных мучных блюд;
- приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;

**уметь:**

- соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены
- организовывать рабочее место повара;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическими требованиями к основным супам и соусам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и технологическим оборудованием горячего цеха (супового и соусного отделения) для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд, режим и условия хранения, сроки реализации;
- охлаждать, замораживать и размораживать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество круп, бобовых, макаронных изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и технологическим оборудованием горячего цеха для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
- оценивать качество готовых блюд из овощей, режим и условия хранения, реализации;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и технологическим оборудованием горячего цеха для приготовления блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых основных блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд из рыбы, режим и условия хранения, сроки реализации блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и технологическим оборудованием горячего цеха для приготовления блюд из мяса и птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых основных блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы, режим и условия хранения, сроки реализации блюд;
- проверять органолептическим способом качество яиц и творога и соответствие технологическим требованиям к простым горячим блюдам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и технологическим оборудованием горячего цеха для приготовления блюд из яиц и творога;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых основных блюд из яиц и творога;
- оценивать качество готовых блюд из яиц и творога, режим и условия хранения, сроки реализации блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и технологическим оборудованием холодного цеха для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых и основных холодных блюд и закусок;
- оценивать качество готовых холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима, сроки реализации блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и технологическим оборудованием для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых сладких блюд и напитков;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима, сроки реализации 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 и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и технологическим оборудованием для приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;
- готовить раздачу к работе, организовать рабочее место, пользоваться инструментами, инвентарём, посудой; порционировать, оформлять и отпускать блюда.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися (личностные результаты определены Рабочей программой воспитания и ОПОП).

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (производственного обучения):** всего –468 часов.

**1.4. Требования к результатам производственной практики.**  
В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции	
<b>Выполнение работ по профессии «Повар». Приготовление простой и основной кулинарной продукции</b>	ПК 7.5.	Организовывать процесс приготовления и приготовление основных супов.
	ПК 7.6.	Организовывать процесс приготовления и приготовление основных горячих и холодных соусов.
	ПК 7.7.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
	ПК 7.8.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из рыбы.
	ПК 7.9.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из мяса, мясных субпродуктов.
	ПК 7.10.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из птицы.
	ПК 7.11.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из яиц и творога.
	ПК 7.12.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных холодных блюд и закусок.

	ПК 7.13.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных десертов и напитков.
	ПК 7.14.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий.
	ПК 7.15.	Идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности и товарному сорту.
	ПК 7.16.	Организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров.
	ПК 7.17.	Осуществлять выбор по кулинарному использованию продовольственных товаров.

### **1. 5. Формы контроля:**

Производственная практика – дифференцированный зачет;

## 1.6. Содержательная характеристика программы

Программа рассчитана на 468 часов для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем учебной практики (производственного обучения)	Содержание учебного материала	Объем часов
	<b>Приготовление простой и основной кулинарной продукции</b>	<b>468</b>
<b>Тема 1. Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции.</b>		<b>276</b>
<b>Тема 1.1. Приготовление бульонов и отваров, простых супов</b>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с оснащением супового отделения горячего цеха, организацией рабочего места, правилами техники безопасности, производственной санитарии и гигиены, ассортиментом выпускаемой продукции.</p> <p>Овладение навыками подбора посуды, инвентаря для приготовления бульонов и отваров, простых супов.</p> <p>Определение соотношения количества воды и продуктов. Освоение техники приготовления различных бульонов и отваров, пассерования овощей, томатного пюре, припускания огурцов, тушения свеклы, капусты, замачивание грибов, доведение до кипения, варка на медленном огне, процеживание.</p> <p>Освоение технологии приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, овощного, фруктового.</p> <p>Овладение приемами приготовления заправочных супов (борщ мясной и вегетарианский, с грибами, с фасолью, московский, украинский, флотский, сибирский, щи из свежей и квашеной капусты, супы, уральские, рассольник с картофелем, ленинградский, домашний, московский, с квашеной капустой, суп картофельный с крупой, бобовыми, макаронными изделиями, фрикадельками, полевой, суп овощной, крестьянский, с домашней лапшой, с грибами, суп харчо, суп-лапша домашняя с курицей, суп - лапша домашняя грибная, суп фасолевый, суп гороховый, суп с макаронными изделиями).</p> <p>Приготовление супов-пюре (из овощей, картофеля, круп, бобовых, кур),</p>	60

	<p>молочных (с лапшой, рисом), холодных (окрошка, свекольник, борщ холодный), сладких супов, из свежих плодов и ягод, из сухофруктов.</p> <p>Оценка качества приготовленных супов. Проверка соответствия качества требованиям нормативных документов. Ознакомление с условиями и сроками хранения и реализации супов.</p> <p>Отработка умений по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций супа, с учётом сезонности, выхода супа (по нормативным документам).</p> <p>Ознакомление с температурным режимом, правилами освоения приемов по проведению бракеража готовой кулинарной продукции.</p> <p>Оформление и подача супов.</p>	
<p><b>Тема 1.2.</b></p> <p><b>Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов.</b></p> <p><b>Приготовление основных холодных и горячих соусов.</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с оснащением соусного отделения горячего цеха, правилами санитарии и техники безопасности, организацией рабочих мест, ассортиментом выпускаемой продукции. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления соусов.</p> <p>Освоение навыков приготовления мучных пассировок (с жиром и без жира), соединения их с бульоном – белого мясного бульона, белого рыбного бульона, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона, отваром-грибного отвара, овощного отвара, молоком.</p> <p>Освоение навыков приготовления мучной пассировки (жировой и сухой), краской мучной пассировки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, грибных). Изучение норм закладки муки на 1 кг соуса; соотношения муки и жира при пассировки с жиром, муки и жидкости при разведении пассировки.</p> <p>Освоение приёмов приготовления основных холодных и горячих соусов (красного, белого, молочного, сметанного, грибного, сладкого), польского, сухарного,</p> <p>соуса – хрена, соусов на основе готовых соусов промышленного производства.</p> <p>Оценка качества приготовленных соусов. Отработка навыков расчёта сырья для приготовления соусов для отпуска блюд в соответствии с типом предприятия (по нормативным документам).</p> <p>Ознакомление с температурным режимом, правилами оформления и подачи соусов.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража готовой кулинарной</p>	12



	продукции.	
<p><b>Тема 1.3.</b>  <b>Приготовление и оформление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Правила личной гигиены повара. Ознакомление с правилами санитарии и гигиены при приготовлении блюд и гарниров.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест, оборудованием, подбор инвентаря и инструментов для приготовления и оформления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки.</p> <p>Освоение методов приготовления овощей:</p> <p>бланширование, варка в воде, варка в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, жарка во фритюре, жарка на открытом огне, запекание в фольге, тушение, фарширование, формовки, прогревания, протираания, смешивания, порционирования.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом. Требование к качеству.</p> <p>Освоение навыков приготовления блюд и гарниров из овощей: картофель отварной, картофельное пюре, свекольное пюре, морковное пюре; капуста отварная; капуста брокколи отварная с сыром; капуста брюссельская припущенная; капуста цветная припущенная; овощи, припущенные в молочном соусе; перец сладкий, помидоры, баклажаны, кабачки жаренные; картофель, жаренный основным способом и во фритюре; котлеты, зразы, рулет, запеканка картофельная; котлеты морковные, капустные, свекольные; запеканка овощная, капуста тушёная, свекла в сметане, рагу из овощей, икра овощная, кабачки фаршированные; голубцы овощные; картофель запеченный в фольге и без; картофель запеченный с сыром; овощи, запеченные под соусом.</p> <p>Приготовление горячих закусок: горячие бутерброды и т.п. (ассортимент изучается в зависимости от местных условий и требований).</p> <p>Классификация, ассортимент основных блюд из грибов.</p> <p>Требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления различных типов грибов. Технология приготовления блюд из грибов в соответствии с методами приготовления и типов грибов: Блюда из припущенных, жареных, тушеных, запеченных грибов ( грибы, жаренные на гриле; грибы жаренные с картофелем; лисички жаренные; грибы тушеные в сметанном соусе; грибы запеченные с сыром; грибы, жаренных во фритюре).</p>	36

	<p>Ознакомление с ассортиментом каш, гарниров и основных блюд из круп, бобовых и кукурузы. Требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления каш, гарниров из круп с учетом различных видов круп и типов диетического питания. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких); риса откидного и припущенного, риса парового, гарниров из каш..</p> <p>Изучение норм жидкости на 1 кг рассыпчатых каш, норм жира на 1 кг гарнира. Освоение навыков приготовления блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, клецки, поленты); бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления и типом бобовых и кукурузы (отварные, с жиром, с жиром и луком); макаронных изделий – простых и основных блюд, гарниров из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления, типом макаронных изделий и питания (отварные с маслом, с сыром, с овощами, с грибами, макаронник, лапшевник).</p> <p>Оценка качества блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Изучение условий хранения, обеспечивающих безопасность кулинарной продукции и сохранность качества. Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления блюд (по нормативным документам). Освоение методов подачи, вариантов оформления, температуры подачи простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража готовой кулинарной продукции.</p>	
<p><b>Тема 1.4</b> <b>Приготовление и оформление простых и основных блюд из рыбы костным скелетом</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии и гигиены, техники безопасности, организацией рабочих мест при приготовлении блюд из рыбы. Ознакомление с оборудованием, подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом.</p> <p>Ознакомление с методами приготовления рыбы, температурным режимом.</p> <p>Освоение навыков приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы в соответствии с методами приготовления и видом рыбы (целиком, порционными кусками). Определение готовности, подготовка к отпуску, подбор гарнира, соуса, оформление. Оценка качества приготовленных блюд.</p> <p>Освоение навыков приготовления блюд из жареной рыбы (основным способом и во фритюре) целиком, порционными кусками: рыба жареная; рыба, жареная целиком; рыба, жаренная с луком по-ленинградски; рыба, жаренная во</p>	42

	<p>фритюре. Подготовка к отпуску, подбор гарнира, оформление.</p> <p>Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из жареной рыбы.</p> <p>Ознакомление с особенностями приготовления блюд из запечённой рыбы: рыба запеченная по-русски, рыба по-московски, карась, запеченный в сметане.</p> <p>Отработка навыков приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели, фрикадельки. Подбор гарнира, соуса, оформление.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд из запечённой рыбы и рыбной котлетной массы. Освоение приемов по проведению бракеража, вариантов оформления и методов подачи, температура подачи простых и основных блюд из рыбы.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража готовой продукции.</p>	
<p><b>Тема 1.5</b>  <b>Приготовление и оформление</b>  <b>простых и основных блюд из</b>  <b>мяса, мясных продуктов,</b>  <b>мясных субпродуктов.</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии и гигиены при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов и субпродуктов. Ознакомление с организацией рабочих мест, оборудованием, подбор инвентаря и инструментов для приготовления простых и основных блюд из мяса и мясных субпродуктов.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом.</p> <p>Освоение навыков варки мяса, мясопродуктов, для вторых горячих блюд (говядины, ветчины, сосисок, языка, мозгов, вымени, сердца). Освоение правил варки, припускания мяса для вторых блюд.</p> <p>Освоение навыков жарки мяса крупными, порционными натуральными, порционными панированными и мелкими кусками, полуфабрикатов из рубленой натуральной и котлетной массы. Определение готовности изделий. Приготовление и подготовка к отпуску блюд из жареного мяса и субпродуктов: ростбиф, антрекот, эскалоп, котлеты отбивные, шницель отбивной, ромштекс, бефстроганов, поджарка, печень, мозги, почки.</p> <p>Овладение навыками приготовления и подготовки к отпуску блюд из тушёного мяса: говядина тушёная и шпигованная, мясо духовое, гуляш, рагу, плов. Отработка навыков приготовления и подготовки к отпуску блюд из запечённого мяса (картофельная запеканка с мясом, голубцы с мясом, биточки по-казацки); из рубленого мяса (натурального и с хлебом). Приготовление горячих закусок из мяса (несложного приготовления)</p>	60

	<p>Оценка качества приготовленных блюд, проверка соответствия требованиям нормативных документов.</p> <p>Определение готовности, подготовка к отпуску, порционирование, прогрев, подбор гарнира, соуса, посуды.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд из мяса и мясных субпродуктов.</p> <p>Ознакомление с условиями и сроками хранения блюд.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче, температуры подачи простых и основных блюд из мяса и мясных субпродуктов.</p>	
<p><b>Тема 1.6</b> <b>Приготовление и оформление</b> <b>простых и основных блюд из</b> <b>птицы.</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии и гигиены, техники безопасности, с организацией рабочих мест, оборудованием, подбор инвентаря и инструментов для приготовления и оформления простых и основных блюд из домашней птицы. Ознакомление с ассортиментом.</p> <p>Освоение навыков варки птицы для вторых горячих блюд (кур, цыплят, индеек).</p> <p>Освоение навыков жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование.</p> <p>Овладение навыками приготовления и подготовки к отпуску блюд из тушёной птицы, дичи, субпродуктов: рагу из птицы и потрохов, птица, тушенная в соусе, гусь, утка по-домашнему, чахохбили.</p> <p>Отработка навыков приготовления и подготовки к отпуску блюд из рубленой птицы, дичи.</p> <p>Ознакомление с условиями и сроками хранения.</p> <p>Определение готовности, подготовка к отпуску, порционирование, прогрев, подбор гарнира, соуса, посуды, оформление., температура подачи блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд из домашней птицы.</p> <p>Ознакомление с условиями и сроками хранения блюд.</p> <p>Оценка качества приготовленных блюд, проверка его соответствия требованиям нормативных документов.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подачи блюд.</p>	54
<p><b>Тема 1.7.</b> <b>Приготовление и оформление</b> <b>простых и основных блюд из</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии и гигиены, техники безопасности, с организацией рабочих мест, оборудованием, подбор инвентаря и инструментов для приготовления и оформления простых и основных блюд из яиц и творога.</p>	12

<p><b>яиц, творога.</b></p>	<p>Ознакомление с ассортиментом. Овладение навыками подготовки яиц к тепловой обработке. Варка яиц «всмятку», «в мешочек», «вкрутую», яйца с ветчиной на гренках, яичная каша натуральная, с мясными продуктами. Приготовление блюд из жареных яиц – омлеты натуральные, смешанные, фаршированные, яичниц (натуральных и с наполнителями). Приготовление блюд из запеченных яиц – омлеты, драчены. Подготовка к отпуску блюд из яиц, оформление, требование к качеству, режим хранения и реализации.</p> <p>Освоение правил подготовки творога для отпуска в натуральном виде, для горячих блюд. Приготовление сырников, вареников ленивых, запеканки, пудинга. Подготовка к отпуску, требование к качеству, режим хранения и реализации.</p> <p>Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из яиц и творога.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подачи блюд, температурный режим подачи блюд из яиц и творога.</p>	
<p><b>Тема 2. Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции.</b></p>		<p><b>78</b></p>
<p><b>Тема 2.1 Приготовление и оформление простых и основных холодных блюд и закусок.</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с оснащением холодного цеха, ассортиментом выпускаемой продукции, организацией рабочих мест, оборудованием, требованиями санитарии и гигиены, подготовкой «горки» холодного цеха. Подбор инструментов, инвентаря, посуды.</p> <p>Освоение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бутербродам, салатам, основным холодным закускам, основным холодным рыбным и мясным блюдам.</p> <p>Освоение навыков приготовления холодных и горячих бутербродов: нарезка вручную, на слайсере, намазывание, укладка наполнителей, порционирование, запекание.</p> <p>Освоение методов подготовки рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра для приготовления гастрономических продуктов порциями: зачистка, нарезка (вручную и на слайсере), порционирование. Освоение способов и видов нарезки порционных гастрономических продуктов.</p>	<p><b>78</b></p>

	<p>Освоение методов приготовления салатов: нарезка, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование.</p> <p>Освоение навыков приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты; коктейль - салатов, фруктовых салатов.</p> <p>Освоение методов приготовления простых и основных холодных закусок: очистка, нарезка вручную на кусочки, обработка на филе, измельчение, квашение, маринование, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение, порционирование.</p> <p>Освоение навыков приготовления простых и основных холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: закусок из черной и красной икры, сельди с луком, сельди с гарниром, селедочного форшмака, яиц под майонезом, фаршированных яиц, яиц со шкварками, редьки с маслом или сметаной, икры грибной; помидоров, баклажанов фаршированных; маринованных, соленых грибов с красным луком и растительным маслом, лобio; капусты квашеной, провансаль; овощей гриль холодных, артишоков консервированных, икры овощной, фасоли в томатном соусе с чесноком.</p> <p>Освоение методов приготовления простых и основных холодных рыбных и мясных блюд: охлаждение, очистка, обирание, нарезка, заливание желе, варка, порционирование.</p> <p>Освоение навыков приготовления простых и основных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: семги малосольной, рыбы отварной с хреном, рыбы заливной порциями, студня рыбного, рыба под соусом майонез, жареной рыбы под маринадом; ассорти рыбного, мясного; языка отварного, ростбифа с гарниром, домашней птицы жареной с гарниром, мяса заливного порциями, заливного из курицы, птицы под майонезом, сациви из курицы; студня мясного, из субпродуктов.</p> <p>Освоение навыков приготовления салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре.</p>	
--	---	--

	<p>Органолептическая оценка качества приготовленных блюд и закусок, проверка его соответствия требованиям нормативной документации. Подбор подходящих гарниров, заправок и соусов для отдельных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Ознакомление с условиями и сроками реализации холодных блюд (закусок). Подготовка к отпуску, требование к качеству, режим хранения и реализации.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подачи, температурный режим подачи салатов, простых и основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Качество готовых холодных блюд и закусок.</p> <p>Безопасность хранения готовых бутербродов, гастрономических продуктов, приготовленных салатов, простых и основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p>	
<p><b>Тема 3</b></p> <p><b>Приготовление и оформление простых и основных холодных и горячих десертов.</b></p>		<b>18</b>
<p><b>Тема 3.1</b></p> <p><b>Приготовление и оформление простых и основных холодных и горячих десертов.</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии и гигиены, техники безопасности, организацией рабочих мест при приготовлении и оформлении простых и основных холодных и горячих десертов. Ознакомление с оборудованием, подбор инвентаря и инструментов для приготовления десертов.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом.</p> <p>Овладение методами приготовления простых и основных холодных и горячих сладких блюд: нарезка., нанизывание на шпажки, бланширование. Варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом, протираание, загущение крахмалом, жарка во фритюре, запекание, порционирование.</p> <p>Овладение методами приготовления простых и основных холодных десертов: измельчение плодов, варка сахарного сиропа, варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протираание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием, замачивание желатина, агар-агара, желирование, разливка в формы, охлаждение, варка на водяной бане, выемка из форм, выпекание готовых видов теста, протираание, прослаивание, нарезка, порционирование, глазирование.</p> <p>Овладение навыками приготовления и оформления простых и основных</p>	12

	<p>холодных десертов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: желе, муссы, самбуки, профитроли, кремы, ягодные, йогуртовые, фруктовые тарталетки, открытые пироги с джемом, тарталетки с муссом.</p> <p>Подготовка к отпуску мороженого с гарниром. Оценка степени готовности и качества готовых основных холодных блюд.</p> <p>Овладение методами приготовления простых и основных горячих десертов: прогревание, жарка основным способом, жарка на гриле, запекание, приваривание на водяной бане, разливка и раскладывание в формы, варка на пару, выпекание, запекание, выемки из форм, обмакивание, порционирование.</p> <p>Овладение навыками приготовления и оформления простых и основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок запеченных, фруктов гриль, гренок с фруктами, яблок - гриль, запеченных фруктов с соусами, Блинчиков с ягодами, блинчиков фаршированных, оладьев со сладкими соусами, Творожные запеканки с ягодами, пудинга фруктового, ризотто с яблоками и лимоном, сладкого омлета, омлета, фаршированного ягодами и фруктами, каши гурьевской, шарлотки с яблоками, фламбированных груш с малиновым соусом.</p> <p>Органолептическая оценка степени готовности и качества готовых простых и основных холодных и горячих десертов, проверка соответствия требованиям нормативной документации.</p> <p>Ознакомление с условиями и сроками реализации десертов.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче, температуры подачи холодных и горячих десертов.</p> <p>Безопасность хранения приготовленных простых и основных холодных и горячих десертов.</p>	
<p><b>Тема 3.2.</b></p> <p><b>Приготовление простых и основных горячих и холодных напитков.</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии и гигиены, техники безопасности, организацией рабочих мест при приготовлении и оформлении простых и основных холодных и горячих напитков. Ознакомление с оборудованием, подбор инвентаря и инструментов для приготовления напитков. Ассортимент простых и основных холодных и горячих напитков.</p> <p>Овладение навыками правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества.</p> <p>Овладение навыками методов приготовления горячих напитков:</p>	6



	<p>заваривание, доведение до кипения, процеживание, смешивание, растирание, отстаивание, порционирование.</p> <p>Овладение навыков приготовления простых горячих напитков (чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком, кофе черный с сахаром, кофе черный с молоком, кофейный напиток, какао с молоком).</p> <p>Овладение навыками методов приготовления холодных и горячих напитков: отжимание соков, проваривание плодов и отжимок, настаивание, процеживание, обжарка хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование.</p> <p>Овладение навыков приготовления простых холодных и горячих напитков (морс из сочных ягод, напитки, сбитень, квас хлебный, фруктовый, компоты массового спроса).</p> <p>Органолептическая оценка качества приготовленных напитков, проверка соответствия требованиям нормативной документации. Ознакомление с условиями и сроками реализации холодных и горячих напитков. Температура подачи, требования к качеству.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче, температуре подачи холодных и горячих напитков.</p> <p>Безопасность хранения приготовленных простых и основных холодных и горячих напитков.</p>	
<p><b>Тема 4</b></p> <p><b>Приготовления простых и основных хлебобулочный и кондитерский изделий</b></p>		<p><b>90</b></p>
<p><b>Тема 4.1.</b></p> <p><b>Приготовление простых и основных мучных блюд</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом.</p> <p>Ознакомление с оснащением мучного кулинарного цеха, организацией рабочих мест, ассортиментом выпускаемой продукции; с инвентарём, инструментами, оборудованием; правилами техники безопасности, санитарии и гигиены.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Освоение методов приготовления основных мучных блюд: замешивание крутого и жидкого пресного теста, замешивание дрожжевого теста, заварного теста, замешивание теста на соде, замешивание теста без разрыхлителей,</p>	<p>18</p>

	<p>раскатывание теста, разделка, формовка, раскатывание, нарезка, подсушивание, охлаждение, замораживание, варка в воде, варка на пару, жарка основным способом, во фритюре, выпекание на сковороде в печи, запекание, порционирование.</p> <p>Освоение навыков приготовления простых и основных мучных блюд в соответствии с методами приготовления, видом мучных блюд и типом питания: пельменей жареных, запеченных, вареников запеченных, мантов, блинов фаршированных, блинчиков фаршированных, оладий с наполнителями, профитролей, клецок мучных отварных, тарталеток.</p> <p>Требования к качеству готовой продукции, сроки реализации. Изучение видов, причин возникновения и устранение дефектов простых и основных мучных блюд . Органолептическая оценка качества и определение выхода мучных кулинарных изделий, проверка соответствия требованиям нормативной документации.</p> <p>Температура подачи основных мучных блюд.</p> <p>Ознакомление с условиями и сроками хранения мучных кулинарных изделий, правилами оформления и выдачи удостоверения о качестве.</p> <p>Безопасность хранения приготовленных простых и основных мучных блюд.</p> <p>Ознакомление с правилами проведения бракеража готовой продукции.</p>	
<p><b>Тема 4.2</b></p> <p><b>Приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий.</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест, ассортиментом выпускаемой продукции; с инвентарём, инструментами, оборудованием; правилами техники безопасности, санитарии и гигиены. Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Освоение методов приготовления простых и основных хлебобулочных изделий и хлеба: смешивание, замешивание опары, замешивание теста, разделка, порционирование теста, формовка, расстойка, выпечка изделий на листах.</p> <p>Освоение навыков приготовления мучных изделий в соответствии с методами приготовления и видом мучных изделий: пельменей с различными фаршами (полуфабрикат), вареников с различными начинками (полуфабрикат); чебуреков, беляшей хвороста (полуфабрикат), лапши домашней, жидкого теста и теста кляр.</p> <p>Освоение навыков приготовления простых и основных хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: булочек в ассортименте, кренделей, плюшек, рогаликов с начинкой, рулетов со сладкой</p>	72

	<p>начинкой, венка из рулета с надрезами, формовой булки из рулета, пирогов со сладкой начинкой, пампушек, кексов дрожжевых, ромовой бабы, печенья из дрожжевого теста.</p> <p>Режим выпечки основных хлебобулочных изделий (время, температура, влажность).</p> <p>Освоение навыков приготовления фаршей и начинок для мучных изделий.</p> <p>Освоение навыков приготовления полуфабриката для основных мучных кондитерских изделий: смешивание, подогревание, взбивание, замешивание теста, заваривание муки, раскатка, формовка, отсаживание из кондитерского мешка, охлаждение теста.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов теста.</p> <p>Освоение навыков приготовления полуфабриката для основных мучных кондитерских изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого) полуфабрикатов, сдобного пресного и заварного теста.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству готовой продукции, сроки реализации. Изучение видов, причин возникновения и устранение дефектов простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества и определение выхода простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий, проверка соответствия требованиям нормативной документации.</p> <p>Ознакомление с условиями и сроками хранения простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий, правилами оформления и выдачи удостоверения о качестве.</p> <p>Безопасность хранения приготовленных простых и основных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских полуфабрикатов. Ознакомление с правилами проведения бракеража готовой продукции.</p>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>
	<b>Всего ПП.07.01</b>	<b>468</b>

2.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
 ПП.07.01 для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лаб. Работы	Практич. работы	
<b>Тема 1.</b> Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции	276	276		276	
<b>Тема 2.</b> Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции	78	78		78	
<b>Тема 3.</b> Приготовление основных десертов и напитков	18	18		18	
<b>Тема 4.</b> Приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий.	90	90		90	
Дифференцированный зачет	6	6		6	
<b>Итого:</b>	<b>468</b>	<b>468</b>		<b>468</b>	

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПП.07.01

Тема 1.	Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции
<p><b>Тема 1.1.</b> <b>Приготовление бульонов и отваров, простых супов</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Виды работ</b></p> <p>-расчет количества сырья, определение количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; -приготовление основных супов;</p> <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <p>-проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -использовать различные технологические процессы приготовления основных супов; -определять органолептическим способом правильность приготовления супов и их готовность для подачи; -сервировать и оформлять супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении супов;</p> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент основных супов; -требования к качеству готовых блюд; -технологический процесс приготовления основных; -температурный и санитарный режимы приготовления супов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных супов, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; -органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной основных супов; -требования к безопасности хранения приготовленных супов.</p>
<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов.</b> <b>Приготовление основных холодных и горячих соусов.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Виды работ</b></p> <p>-расчет количества сырья, определение количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; -приготовление основных соусов;</p> <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <p>-проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов; -использовать различные технологические процессы приготовления основных соусов; -определять органолептическим способом правильность приготовления соусов и их готовность для подачи;</p>

	<p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении соусов;</p> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент простых и основных соусов;          - требования к качеству соусов;          -технологический процесс приготовления простых и основных соусов;          -температурный и санитарный режимы приготовления соусов;          -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных соусов, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;          - органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простых и основных соусов;          -требования к безопасности хранения приготовленных соусов.</p>
<p><b>Тема 1.3.</b>  <b>Приготовление и оформление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Виды работ</b></p> <p>-расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;          -приготовление простых и основных блюд из овощей и грибов;          - приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <p>-проводить расчеты по формулам;          -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;          -использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий;          -определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;          -сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;          -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий;          - требования к качеству готовых блюд;          -технологический процесс приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; -температурный и санитарный режимы приготовления блюд;          -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;          - органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</p>

	<p>-варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; -требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</p>
<p><b>Тема 1.4</b> <b>Приготовление и оформление простых и основных блюд из рыбы</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>-расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; -приготовление простых и основных блюд из рыбы;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных из рыбы и нерыбных продуктов моря; -определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи; -сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент простых и основных блюд из рыбы; - требования к качеству готовых блюд; технологический процесс приготовления простых и основных блюд из рыбы; -температурный и санитарный режимы приготовления блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; -органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции; -варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; -требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</p>
<p><b>Тема 1.5</b> <b>Приготовление и оформление простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>-расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; -приготовление простых и основных блюд из мяса;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;</p>

	<p>-использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд из мяса;</p> <p>-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</p> <p>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент простых и основных блюд из мяса;</p> <p style="padding-left: 20px;">- требования к качеству готовых блюд;</p> <p>-технологический процесс приготовления простых и основных блюд из мяса;</p> <p>-температурный и санитарный режимы приготовления блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</p> <p style="padding-left: 20px;">- органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;</p> <p>-требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.6</b> <b>Приготовление и оформление простых и основных блюд из птицы.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Виды работ</b></p> <p>-расчет количества сырья, определение количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-приготовление простых и основных блюд из птицы;</p> <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд из птицы; -</p> <p>определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</p> <p>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент простых и основных блюд из птицы;</p> <p>- требования к качеству готовых блюд;</p> <p>-технологический процесс приготовления простых и основных блюд из птицы;</p> <p>-температурный и санитарный режимы приготовления блюд;</p> <p style="padding-left: 20px;">-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении</p>



	<p>простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>- варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;</li> <li>- требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</li> </ul>
<p><b>Тема 1.7.</b> <b>Приготовление и оформление простых и основных блюд из яиц, творога.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- приготовление простых и основных блюд из яиц, творога;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологические процессы простых и основных блюд из яиц, творога и сыра; простых и основных холодных закусок и блюд;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</li> <li>- сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога;</li> <li>- требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- технологический процесс простых и основных блюд из яиц, творога;</li> <li>- температурный и санитарный режимы приготовления блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>- варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;</li> <li>- требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</li> </ul>
<p><b>Тема 2.</b> <b>Приготовление и оформление простых и основных холодных</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- приготовление простых и основных холодных блюд и закусок;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p>

<b>блюды и закуски.</b>	<p>-проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных холодных закусок и блюд; -определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи; -сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент простых и основных холодных закусок и блюд; - требования к качеству готовых блюд; - технологический процесс приготовления простых и основных холодных закусок и блюд; -температурный и санитарный режимы приготовления блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; -органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции; -варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; -требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Тема 4.</b></p> <p><b>Приготовление и оформление простых и основных холодных и горячих десертов.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Виды работ</b></p> <p>-расчет количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; -приготовление основных сладких блюд и напитков;</p> <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <p>-проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных десертов и напитков; -определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи; -сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент простых и основных десертов и напитков;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования к качеству готовых блюд;</li> <li>-технологический процесс простых и основных десертов и напитков;</li> <li>-температурный и санитарный режимы приготовления блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>- варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;</li> <li>- требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</li> </ul>
<b>Тема 5.</b> <b>Приготовление</b> <b>простых и</b> <b>основных</b> <b>хлебобулочных,</b> <b>мучных и</b> <b>кондитерских</b> <b>изделий.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-расчет количества сырья, определение количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- приготовление простых и основных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;</li> <li>-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</li> <li>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;</li> <li>- требования к качеству готовых блюд;</li> <li>-технологический процесс приготовления простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;</li> <li>-температурный и санитарный режимы приготовления блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>-варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;</li> <li>-требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</li> </ul>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бульоны и отвары; основные супы.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить отдельные компоненты и полуфабрикаты для соусов. Готовить основные холодные и горячие соусы.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять простые и основные блюда из рыбы с костным скелетом	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять простые и основные блюда из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять простые и основные блюда из домашней птицы.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять простые и основные блюда из яиц, творога.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять простые и основные холодные блюда и закуски.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить и оформлять простые и основные холодные и горячие десерты.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить простые и основные горячие и холодные напитки.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике

Готовить простые и основные мучные блюда.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Готовить простые и основные хлебобулочные и кондитерские изделия	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Производить отпуск готовой кулинарной продукции.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность в сохранении и укреплении здоровья по средствам использования средств физической культуры</li> </ul>	

профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– правильное поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения инвестиционной деятельности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</li> <li>– точно составлять бизнес план</li> <li>– точно презентовать бизнес-идею</li> <li>– правильно определять источники финансирования</li> <li>– адекватность применения грамотных кредитных продуктов для открытия дела</li> </ul>	

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основные источники:

1. [Анфимова, Нина Алексеевна](#). Кулинария : учебник для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова .— 13-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017 .— 396, [1] с. : ил., табл., схемы ; 22 см .— (Начальное профессиональное образование : Повар, кондитер) .— Библиогр.: с. 392.-
2. Технология продукции общественного питания. Авторы: Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2015 г. , 736 с.
3. Николаева, Мария Андреевна. Теоретические основы товароведения : учебник для высших учебных заведений по специальностям "Товароведение и экспертиза товаров" и "Коммерция" / М. А. Николаева .— Москва : Норма : [Инфра-М], 2013 .— 437 с. : ил., табл. ; 22 см .— Библиогр.: с. 436-437.-15 .
4. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для образовательных учреждений, реализующих программы СПО по специальностям "Технология продукции общественного питания", "Организация обслуживания в общественном питании";/ Л. А. Радченко. Москва : КНОРУС, 2018. 321 с. : ил., табл. ; 22 см (Среднее профессиональное образование) Библиогр.: с. 320-321.
5. Производственное обучение профессии "Кондитер" : учебное пособие для начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" : в 2 ч. — 3-е изд., стер. — Москва : Академия, 2013 .— (Начальное профессиональное образование : Повар, кондитер) .— ISBN 978-5-7695-9849-4.- Ч. 1 / [В. П. Андросов [и др.]] .— 2013 .— 300, [1] с. : ил. ; 22 см .— Авт. указаны перед вып. дан. — Библиогр.: с. 202.-3

### Дополнительные источники:

6. [Дубцов, Георгий Георгиевич](#). Товароведение продовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / Г. Г. Дубцов .— Москва : Академия, 2010 .— 332, [1] с. : ил. ; 22 см. — (Среднее профессиональное образование : Пищевое производство) .— Библиогр.: с. 330.-5 .
7. [Гранаткина, Наталья Викторовна](#). Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : учебное пособие для начального профессионального образования / Н. В. Гранаткина .— Москва : Академия, 2006 .— 239, [1] с. : ил. ; 22 см .— (Начальное профессиональное образование : Ускоренная форма подготовки) (Торговля) .— Библиогр.: с. 236-237.—2
8. [Шильман, Лев Залманович](#). Технология кулинарной продукции : учебное пособие для среднего профессионального образования по направлению "Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров" / Л. З. Шильман .— Москва : Академия, 2012 .— 173, [1] с. : ил. ; 22 см .— (Среднее профессиональное образование : Индустрия питания) .— Библиогр.: с. 169.- 2
9. Леленкова, Елена Николаевна. Русская кухня : учебное пособие / Е. Н. Леленкова ; Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический колледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2015 .— 78 с. : цв. ил. ; 20 см .— Библиогр.: с. 78.-73.
10. Производственное обучение профессии "Повар" : учебное пособие для начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" : в 4 ч. — 6-е изд., испр. — Москва : Академия, 2012 .— (Начальное профессиональное образование : Повар, кондитер) .— ISBN 978-5-7695-9175-4.  
Часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов / [В. П. Андросов [и др.]] .— 2012 .— 109, [1] с. : ил. ; 21 см .— Авт. указаны перед вып. дан. — Библиогр.: с. 108 - 2 шт.



11. Селифонтова А.С., Леленкова Е.Н., Гроза М.М. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции. Курс лекций. СПбГТЭУ, 2015
12. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов на Дону: Феникс, 2010  
Тимофеева В.А.-3 шт.
13. Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2008 г.
14. Леленкова, Елена Николаевна. Приготовление сложных десертов : учебное пособие / Е. Н. Леленкова ; Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический колледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2014 .— 79 с. : ил. ; 20 см .— Библиогр.: с. 79.- 42.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть -М.: Хлебпродинформ, 1996г.;
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть - М.: Хлебпродинформ, 1997г.;
17. Сборник рецептур блюд диетического питания. - М.: Хлебпродинформ,2002г.;
18. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печение, пряники, коврижки, и сдобные булочные изделия, 3 часть - М.: Хлебпродинформ,2000г.;
19. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, часть 4 - М.: Хлебпродинформ,2006г.;

#### **Интернет- ресурсы:**

<http://school-collection.edu.ru>-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов  
<http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitanija.html> - ЭОР по технологии продукции общественного питания  
[www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)  
[www.tovaroved.ucoz.ru](http://www.tovaroved.ucoz.ru)

# Аттестационный лист по производственной практике

Студент \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на 2 курсе по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

код и наименование

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

наименование профессионального модуля

в организации \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

## Виды и качество работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время прохождения практики	Качество выполнения работ выполнил / не выполнил
Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды	
Приготовление простых и основных супов	
Приготовление основных горячих и холодных соусов	
Приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
Приготовление простых и основных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы	
Приготовление простых и основных блюд из яиц и творога	
Приготовление простых и основных холодных блюд и закусок	
Приготовление простых и основных десертов и напитков	
Приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий	
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной практики

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики

(от колледжа) \_\_\_\_\_ /Ф.И.О., должность

Подпись ответственного лица

организации (базы практики) \_\_\_\_\_ /Ф.И.О.,

должность

м.п.