Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО _____
_____
(наименование предприятия/организации)
_____ / _____
«___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ОГК»
_____ И.Г. Золкина
«___» _____ 2019 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего

16675– **ПОВАР**

(3-й квалификационный разряд)

г. Оренбург
2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ …… 3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы
1.2. Срок освоения программы
1.3. Цель программы

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ …… 4
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности
2.3.Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА …….. 8
3.1. Учебный план
3.2. Содержание программы
3.2.1. Санитария и гигиена в пищевом производстве
3.2.2. Товароведение продовольственных товаров
3.2.3.Экономические и правовые основы производственной деятельности
Программа модуля 01. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.
Программа модуля 02. Приготовление блюд из картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц.
Программа модуля 03. Приготовление изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.
Программа модуля 04.Приготовление овощных и крупяных изделии
Программа модуля 05. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фаршировании, начинка изделий
Программа модуля 06. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов
Программа модуля 07. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ …. 36

5. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ …… 37

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ …… 37
6.1. Контроль и оценка достижений слушателей
6.2. Организация итоговой аттестации выпускников
6.3. Примерный перечень теоретических вопросов и практических заданий квалификационного экзамена.

ПРИЛОЖЕНИЯ …….. 49

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы

Основная программа профессионального обучения подготовки профессии (далее – ОППО) государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж» (далее - ГАПОУ «ОГК») - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии *16675 Повар*.

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Минтруда России от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- нормативно-методические документы Минобразования России и Минобразования Оренбургской области;
- Положение об организации учебного процесса по основным программам профессионального обучения в ГАПОУ «ОГК» ОГК-П-158-14 от 25.02.2014
- устав ГАПОУ «ОГК».

1.2. Цель программы подготовки по профессии рабочего

Цель программы подготовки по профессии 16675 Повар является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 3-му квалификационному разряду по профессии «Повар».

1.3 Срок освоения и объем программы

Срок освоения программы подготовки по профессии рабочего – 3 месяца.

Общий объем программы (час.) составляет **500 часов** из них:
аудиторная учебная нагрузка – **146** часов из них:
теоретическое обучение - 56 часов,
практическое обучение - 78 часов,
консультация перед квалификационным экзаменом – 6 часов,
квалификационный экзамен – 6 часов;
внеаудиторная самостоятельная работа слушателей – **354** часа включая:
учебную и производственную практики – 216 часов.

Для лиц, имеющих высшее, среднее профессиональное образование или родственные профессии, срок обучения может быть сокращен за счет перезачета дисциплин, также для них может быть разработан индивидуальный план освоения программы.

1.4. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица без ограничений по возрасту и уровню образования. Также допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья, не имеющие основного общего или среднего общего образования.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1 Вид и объекты профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности выпускника:

- производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Область профессиональной деятельности слушателя: изготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд и мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности «ПОВАРА 3-ого разряда»

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

уметь:

- готовить блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- варить картофеля и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздача блюд массового спроса.

Выпускник программы должен обладать следующими компетенциями:

– Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки (ПК 1);

– Приготовление блюд из картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц (ПК 2);

– Приготовление изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков (ПК 3);

– Приготовление овощных и крупяных изделии (ПК 4);

– Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фаршировании, начинка изделие (ПК 5);

– Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов (ПК 6);

– Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса (ПК 7).

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ОГК»
_____ И.Г. Золкина
«___» _____ 2018г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки по профессии
«Повар» 3 уровень квалификации

Срок обучения –3 месяца

№ п/п	Элементы учеб. процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули	Всего час.	Недели/ распределение аудиторной учебной нагрузки												Форма аттестации
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	1. Общепрофессиональный блок	**30**													
1.1	Санитария и гигиена в пищевом производстве	**8**	4												З
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы		*4*												
1.2	Товароведение продовольственных товаров	**10**	4												З
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы		*6*												
1.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности	**12**		6											З
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы			*6*											
	2. Профессиональный блок	**242**													
2.1	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.	**48**	6 / 12												ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы		*30*												
2.2	Приготовление блюд из картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц	**36**		6/12											ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы			*18*											

2.3	Приготовление изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков	**36**			6/12										ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы				*18*										
2.4	Приготовление овощных и крупяных изделии	**24**				6/12									ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы					*6*									
2.5	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фаршировании, начинка изделий	**20**			6	6									ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы				*2*	*6*									
2.6	Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	**36**					6/12								ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы						*18*								
2.7	Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса	**42**					6	12							ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы						*10*	*14*							
	Учебная практика	**72**						*12*	*36*	*24*					ДЗ
	Производственная практика	**144**								*12*	*36*	*36*	*36*	*24*	ДЗ
	Консультации	**6**												6	
	Итоговая аттестация *(в форме квалификационного экзамена)*	**6**												6	Э
	Итого	**500**	**66**	**48**	**44**	**36**	**52**	**38**	**36**	**36**	**36**	**36**	36	**36**	
	Из них аудиторной работы	**146**	**14/12**	**12 /12**	**12/12**	**6/18**	**12/12**	**12**						**12**	
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы	***354***	*40*	*24*	*20*	*12*	*28*	*26*	*36*	*36*	*36*	*36*	36	*24*	

Условные обозначения:

З – зачет

ДЗ – дифференцированный зачет

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план составлен на основании квалификационных требований к 3 разряду по профессии «Повар». Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена.

2.Дисциплины и модули общепрофессионального и профессионального блоков являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплин и модулей.

3. Производственная практика организуется на профильных предприятиях на основе договоров о прохождении практик.

4. Консультации предназначены для помощи в подготовке слушателей к квалификационному экзамену.

5. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на проведение теоретического обучения.

6. Квалификационный экзамен состоит из испытаний следующих видов:

- теоретическое испытание в форме устного междисциплинарного экзамена;
- выполнение практической работы

3.2. Содержание программы

1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК

3.2.1. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Содержание дисциплины.

Основные сведение о гигиене и санитарии труда. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Личная гигиена работника общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Информационное обеспечение обучения

Беляков К.И. Охрана труда и техника безопасности 3-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО Юрайт, 2015

Димитриев А.Д. Основы физиологии питания [Электронный ресурс], 2018

Внеаудиторная самостоятельная работа:

Заполнить таблицу по шаблону

Наименование оборудования	Правила эксплуатации	Техника безопасности

3.2.2. Товароведение продовольственных товаров

Содержание дисциплины.

Качества пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов. Характеристика, химический состав и требования к качеству овощей, плодовых, рыбы, мяса, птицы, молока, яиц и муки.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Информационное обеспечение обучения

Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс], 2015

Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс], 2014

Внеаудиторная самостоятельная работа:

Заполнить таблицу по шаблону

Наименование сырья	Требования к качеству	Правила хранения

3.2.3.Экономические и правовые основы производственной деятельности

Содержание дисциплины.

Правила оформления калькуляционных и технологических карт, работа со Сборником рецептур; правила оформления сырьевой ведомости или план-меню, накладной на выдачу сырья со склада; применение экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях

Форма промежуточной аттестации: зачет

Информационное обеспечение обучения

Потапова И.И. Основы калькуляции и учета– М.: Академия, 2019г

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2004, 2009, 2014.

Внеаудиторная самостоятельная работа:

Составить 4 калькуляционные карты на блюда из Сборника рецептур.

Калькуляционная карта №_____

Наименование блюда:
Рецептура №_____

№ п/п	Наименование продуктов	№ ___ калькуляции			№ ___ калькуляции		
		норма	цена/кг	сумма	норма	цена/кг	сумма

Общая стоимость набора							
Продажная цена блюда, наценка 100%							
Выход в готовом виде							
Зав.производством							
Калькуляцию составил							
Утверждаю директор							

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК

МОДУЛЬ 01. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

В результате изучения модуля М.01 слушатель должен

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

уметь:

- готовить блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- варить картофеля и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздача блюд массового спроса.

Содержание модуля

Приготовление и оформление изделий и блюд простой кулинарной обработки. Рецептура, технология приготовления и отпуск простых блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы, а так же простых изделий из дрожжевого и пресного теста. Требования к качеству. Сроки хранения и недопустимые дефекты при приготовлении блюд и изделий. Виды и правила безопасности эксплуатации технологического оборудования. Правила личной гигиены и производственной санитарии при приготовлении блюд и изделий.

Практические работы по М.01

Практическая работа по приготовлению простых блюд из рыбы.

Практическая работа по приготовлению простых блюд из мяса.

Практическая работа по приготовлению простых блюд из птицы.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.) учеб. Пособие – М.: Академия, 2019

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

3. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]

4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

Дополнительные источники:

Справочная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2004, 2009, 2014.

2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

3. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005.

Периодические издания

// Питание и общество, 2015-2020;

// Пищевая промышленность, 2015-2020;

// «Ресторанный бизнес», 2015-2020.

// Современный ресторан, 2015-2020;

// Смак, 2015-2020;

// Хлебосол, 2015-2020.

Интернет-источники:

http://supercook.ru/

http://www.gastronom.ru/

http://www.restoran.ru/

Внеаудиторная самостоятельная работа:

Составить 14 технологических карт на блюда из Сборника рецептур

Технологическая карта

Наименование блюда: _____

Рецептура № _____
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, _____

Наименование	н о р м	н о р м	Расчет количества порций

продуктов			100	90	70	50	40	30
			количество продуктов, кг (нетто)					
Выход								

Краткое описание технологического процесса

_____
_____
_____
_____
_____

Качественная оценка готового блюда

Внешний вид —
Цвет мяса —
Запах —
Вкус —
Консистенция —
Оформление и подача блюда или изделия

Руководитель предприятия: _____ Ф.И.О.
Зав. производством: _____ Ф.И.О.

МОДУЛЬ 02. Приготовление блюд из картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц.

В результате изучения модуля М.02 слушатель должен

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

уметь:

- готовить блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

- варить картофеля и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;

- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;

- запекать овощные и крупяные изделия;

- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;

- порционировать (комплектовать), раздача блюд массового спроса.

Содержание модуля

Классификация блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц. Особенности приготовления отварных блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц, правила и нормы отпуска, посуда для отпуска, требования к качеству, дефекты, сроки реализации.

Практические работы по М.02

Практическая работа по приготовлению отварных блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.) учеб. Пособие – М.: Академия, 2019

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

3. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]

4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

Дополнительные источники:

Справочная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2004, 2009, 2014.

2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

3. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005.

Периодические издания

// Питание и общество, 2015-2020;

// Пищевая промышленность, 2015-2020;

// «Ресторанный бизнес», 2015-2020.

// Современный ресторан, 2015-2020;

// Смак, 2015-2020;

// Хлебосол, 2015-2020.

Интернет-источники:

http://supercook.ru/
http://www.gastronom.ru/
http://www.restoran.ru/

Внеаудиторная самостоятельная работа:

Изучить формы нарезки различных видов овощей и заполнить таблицу требования качеству овощных полуфабрикатов по указанной форме:

Вид овощей	Форма нарезки	Размер см.	Кулинарное использование

Изучить виды каш и заполнить таблицу:

Наименование крупы	Соотношение жидкости	Требования к качеству

Составить 4 технологические карты на блюда из бобовых и макаронных изделий из Сборника рецептур

Технологическая карта

Наименование блюда:
_____

Рецептура № _____
Сборник рецептур блюд и
кулинарных изделий, _____

Наименование продуктов	норма продуктов на одну порцию, г (брутто)	норма продуктов на одну порцию, г (нетто)	Расчет количества порций					
			100	90	70	50	40	30
			количество продуктов, кг (нетто)					
Выход								

Краткое описание технологического процесса

_____
_____
_____
_____
_____

Качественная оценка готового блюда

Внешний вид —
Цвет мяса —
Запах —
Вкус —

Консистенция —
Оформление и подача блюда или изделия

Руководитель предприятия: _____ Ф.И.О.
Зав. производством: _____ Ф.И.О.

МОДУЛЬ 03. Приготовление изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.

В результате изучения модуля М.03 слушатель должен

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

уметь:

- готовить блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- порционировать (комплектовать), раздача блюд массового спроса.

Содержание модуля

Классификация жареных блюд из овощей, технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы и мяса. Характеристика изделий из котлетной массы. Технологический процесс приготовления: котлет, биточков, зраз, тефтелей, фрикаделек, тельного, рулета и т.д.

Процесс приготовления овощной масса (картофельной, морковной, свекольной) и изделия из неё. Требования к качеству готовых изделий.

Отличительные характеристики приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков.

Технологический процесс приготовления данных изделий, требования к качеству и отпуску.

Практические работы по М.03

Практическая работа по приготовлению котлетной массы и изделия из неё.

Практическая работа по приготовлению овощной массы и изделия из неё.

Практическая работа по приготовлению блинов, блинчиков и оладий.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.) учеб. Пособие – М.: Академия, 2019

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

3. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]

4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

Дополнительные источники:

Справочная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2004, 2009, 2014.

2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

3. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005.

Периодические издания

// Питание и общество, 2015-2020;

// Пищевая промышленность, 2015-2020;

// «Ресторанный бизнес», 2015-2020.

// Современный ресторан, 2015-2020;

// Смак, 2015-2020;

// Хлебосол, 2015-2020.

Интернет-источники:

http://supercook.ru/

http://www.gastronom.ru/

http://www.restoran.ru/

Внеаудиторная самостоятельная работа:

Изучить процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, и заполните таблицу по указанной форме:

Вид полуфабриката	Последовательность выполнения операций приготовления	Требования качеству готовых п/ф

Заполните таблицу «Подготовки продуктов»

Наименование продукта	Подготовка продукта
Мука	
Дрожжи	
Молоко	

Сахар, соль	
Масло или маргарин	
Яйца или меланж	

Заполните таблицу по указанной форме «Отличительные характеристики теста для блинов, блинчиков, оладий»

Состав теста	Технологический процесс приготовления	Требования к качеству

МОДУЛЬ 04.Приготовление овощных и крупяных изделии

В результате изучения модуля М.04 слушатель должен

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

уметь:

- готовить блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- варить картофеля и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- порционировать (комплектовать), раздача блюд массового спроса.

Содержание модуля

Блюда из запеченных овощей, ассортимент, сравнительная характеристика, особенности приготовления, правила и нормы отпуска, посуда для отпуска, требования к качеству, дефекты, сроки реализации.

Характеристика крупяных изделий (запеканки, крупеники, котлеты, биточки и т.д.) и технологический процесс приготовления, требования к качеству и отпуск.

Практические работы по М.04

Практическая работа по приготовлению блюд из запеченных овощей.

Практическая работа по приготовлению запеченных изделий из круп.

Внеаудиторная самостоятельная работа:

Составить 4 технологические карты на овощные и крупяные изделия из Сборника рецептур

Технологическая карта

Наименование блюда: _____

Рецептура № _____
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, _____

Наименование продуктов	норма продуктов на одну порцию, г (брутто)	норма продуктов на одну порцию, г (нетто)	Расчет количества порций					
			100	90	70	50	40	30
			количество продуктов, кг (нетто)					
Выход								

Краткое описание технологического процесса

_____
_____
_____
_____
_____

Качественная оценка готового блюда

Внешний вид —
Цвет мяса —
Запах —
Вкус —
Консистенция —
Оформление и подача блюда или изделия

Руководитель предприятия: _____ Ф.И.О.
Зав. производством: _____ Ф.И.О.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.) учеб. Пособие – М.: Академия, 2019

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

3. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]

4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

Дополнительные источники:

Справочная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2004, 2009, 2014.

2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

3. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005.

Периодические издания

// Питание и общество, 2015-2020;

// Пищевая промышленность, 2015-2020;

// «Ресторанный бизнес», 2015-2020.

// Современный ресторан, 2015-2020;

// Смак, 2015-2020;

// Хлебосол, 2015-2020.

Интернет-источники:

http://supercook.ru/

http://www.gastronom.ru/

http://www.restoran.ru/

МОДУЛЬ 05. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фаршировании, начинка изделий

В результате изучения модуля М.05 слушатель должен

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

уметь:

- готовить блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;

- порционировать (комплектовать), раздача блюд массового спроса.

Содержание модуля

Правила работы с механическим оборудованием при измельчении, замешивание, протирание и приготовлении фаршей. Ассортимент фаршей и начинок, технологический процесс приготовления, формовка изделий. Технология приготовления фаршированных блюд, требования к качеству.

Практические работы по М.05

Практическая работа по приготовлению фаршированных блюд.

Практическая работа по приготовлению изделий с различными начинками.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.) учеб. Пособие – М.: Академия, 2019

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

3. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]

4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

Дополнительные источники:

Справочная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2004, 2009, 2014.

2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

3. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005.

Периодические издания

// Питание и общество, 2015-2020;

// Пищевая промышленность, 2015-2020;

// «Ресторанный бизнес», 2015-2020.

// Современный ресторан, 2015-2020;

// Смак, 2015-2020;

// Хлебосол, 2015-2020.

Интернет-источники:

http://supercook.ru/

http://www.gastronom.ru/

http://www.restoran.ru/

Внеаудиторная самостоятельная работа:

Заполните таблицу по указанной форме

Наименование процесса	Определение
Процеживание	
Протирание	
Замешивание	
Измельчение	
формовка	
фаршировании	

Заполните таблицу по указанной форме

Наименование начинки	Технологический процесс приготовления	Назначение

МОДУЛЬ 06. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов

В результате изучения модуля М.06 слушатель должен

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

уметь:

- готовить блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;

- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

- порционировать (комплектовать), раздача блюд массового спроса.

Практические работы по М.06

Практическая работа по приготовлению бутербродов.

Практическая работа по приготовлению блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.) учеб. Пособие – М.: Академия, 2019

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

3. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]

4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

Дополнительные источники:

Справочная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2004, 2009, 2014.

2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

3. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005.

Периодические издания

// Питание и общество, 2015-2020;

// Пищевая промышленность, 2015-2020;

// «Ресторанный бизнес», 2015-2020.

// Современный ресторан, 2015-2020;

// Смак, 2015-2020;

// Хлебосол, 2015-2020.

Интернет-источники:

http://supercook.ru/

http://www.gastronom.ru/

http://www.restoran.ru/

Внеаудиторная самостоятельная работа:

Заполните таблицу «Технология приготовления бутербродов» по указанной форме

Виды бутербродов	Подготовка основы	Продукты для бутербродов	Особенности отпуска и назначение

Составить 4 технологические карты на блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов из Сборника рецептур

Технологическая карта

Наименование блюда: _____

Рецептура № _____
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, _____

Наименование продуктов	норма продуктов на одну порцию, г (брутто)	норма продуктов на одну порцию, г (нетто)	Расчет количества порций					
			100	90	70	50	40	30
			количество продуктов, кг (нетто)					
Выход								

Краткое описание технологического процесса

_____
_____
_____
_____
_____

Качественная оценка готового блюда

Внешний вид —
Цвет мяса —
Запах —
Вкус —
Консистенция —
Оформление и подача блюда или изделия

Руководитель предприятия: _____ Ф.И.О.
Зав. производством: _____ Ф.И.О.

МОДУЛЬ 07. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса

В результате изучения модуля М.07 слушатель должен

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

уметь:

- готовить блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

- порционировать (комплектовать), раздача блюд массового спроса.

Практические работы по М.07

Практическая работа по правилам реализации готовых блюд.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.) учеб. Пособие – М.: Академия, 2019

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

3. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]

4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018г

Дополнительные источники:

Справочная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2004, 2009, 2014.

2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

3. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005.

Периодические издания

// Питание и общество, 2015-2020;

// Пищевая промышленность, 2015-2020;

// «Ресторанный бизнес», 2015-2020.

// Современный ресторан, 2015-2020;

// Смак, 2015-2020;

// Хлебосол, 2015-2020.

Интернет-источники:

http://supercook.ru/

http://www.gastronom.ru/

http://www.restoran.ru/

Внеаудиторная самостоятельная работа:

Заполните таблицу «Требования к реализации блюд» по указанной форме

Наименование блюда	Вес порции (гр)	Требования к качеству	Температура подачи и время реализации

3.2.8 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Код и наименование компетенции	Виды работ	Объем часов	Форма отчетности
ПК 1. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки **ПК 2**. Приготовление блюд из картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц **ПК 3.** Приготовление изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков **ПК 4.** Приготовление овощных и крупяных изделий **ПК 5**. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделие **ПК 6.** Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов **ПК 7** Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса	Организация деятельности в заготовочных и доготовочных цехах	6	Отметка в дневнике по практике
	Приготовление блюд из картофеля и других овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц	12	Отметка в дневнике по практике
	Работа на механическом и тепловом оборудовании	6	Отметка в дневнике по практике
	Механическая кулинарная обработка овощей, рыбы, птицы, мяса	12	Отметка в дневнике по практике
	Приготовление простых полуфабрикатов из овощей и рыбы	12	Отметка в дневнике по практике
	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы и мяса	12	Отметка в дневнике по практике
	Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	6	Отметка в дневнике по практике
	Дифференцированный зачет	**6**	
	ИТОГО	**72**	

3.2.9 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование компетенции	Виды работ	Объем часов	Форма отчетности
ПК 1. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки **ПК 2**. Приготовление блюд из картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц **ПК 3.** Приготовление изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков **ПК 4.** Приготовление овощных и крупяных изделий **ПК 5**. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделие **ПК 6.** Приготовление бутербродов,	Знакомство с базы практики, организацией работы в цехах, с нормативной документацией	12	Дневник и отчет по практики
	Работа в цехах предприятия, отработка навыков приготовления несложных полуфабрикатов	12	Дневник и отчет по практики
	Работа в холодном цехе предприятия, отработка навыков приготовления бутербродов и салатов	12	Дневник и отчет по практики
	Работа в горячем цехе приготовление не сложных блюд из мяса, рыбы, птицы	18	Дневник и отчет по практики
	Работа в горячем цехе приготовление не сложных блюд и гарниров из овощей, бобовых, круп и макаронных изделий	24	Дневник и отчет по практики
	Работа в горячем цехе приготовление не сложных блюд из яиц и творога	12	Дневник и отчет по

блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов **ПК 7** Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса			практики
	Работа в горячем цехе приготовление не сложных изделий из дрожжевого теста	12	Дневник и отчет по практики
	Работа в горячем цехе приготовление не сложных изделий из без дрожжевого теста	12	Дневник и отчет по практики
	Соблюдение правил санитарии и технике безопасности во время уборки и мойки оборудования и инвентаря	12	Дневник и отчет по практики
	Соблюдение правил хранения продуктов, посуды и инвентаря	10	Дневник и отчет по практики
	Дифференцированный зачет	**6**	
	ИТОГО	**144**	

Базы практик должны быть оснащены необходимым оборудованием для выполнения всех видов деятельности, предусмотренными данной образовательной программой.

Перечень документов/материалов, предоставляемых обучающимися по итогам прохождения практики:

ДНЕВНИК ПО ПРАКТИКИ
(приложение А).

Памятка по ведению и оформлению дневника

1. Дневник является основным документом слушателя во время прохождения практики.
2. Во время практики слушатель ежедневно кратко, аккуратно должен записывать в дневник все, что им сделано за день.
3. На основании записей дневника слушатель оформляет технологические карты с помощью Сборника рецептур блюд.
4. В дневнике выставляется оценка за практику руководителем практикой от предприятия.
5. Без заполненного дневника и оценки практика не засчитывается.

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

Отчет по производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики, материалы, подготовленные практикантам и подтверждающие выполнение заданий на практике.

Все необходимые материалы комплектуются в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

1. Титульный лист (Приложение Б)
2. Индивидуальный план прохождения практики (Приложение В)
3. Характеристика-отзыв на практиканта (Приложение Г).
4. Аттестационный лист (приложение Д)

Содержание отчета по производственной практике имеет следующую структуру:

Введение

1 Характеристика заготовочных цехов
2 Характеристика горячего и холодного цеха
3 Работа с нормативной технологической документацией
4 Требования качеству готовых блюд и изделий
Заключение
Список использованных источников
Приложение

5. Содержание методических рекомендаций по отчету

Введение

Во введении слушатель раскрывает цели и задачи практики, раскрывает основные вопросы и направления своей деятельности в период прохождения практики. Здесь же предоставляется характеристика предприятия, основной базы практики. При написании характеристики предприятия необходимо осветить следующую информацию:

- полное название предприятия с указанием организационно-правовой формы;
- юридический или почтовый адрес предприятия;
- положения о внутрифирменной этике, внешнем виде работников производства;
- обязанности повара/должностные инструкции производственного персонала прилагаются в Приложении 1/,
- фотографии предприятия, оформление и подача готовых блюд и др. /прилагаются в Приложении 2 /.

1 Характеристика заготовочных цехов

Опишите планировку и оснащение заготовочных цехов (мясного, рыбного, овощного), а именно:

- планировка и оснащение;
- санитарно-гигиенические нормы;
- технологический процесс приготовления полуфабрикатов;
- расчет выхода полуфабрикатов, нетто сырья и отходов;

Определение отходов сырья

Данные необходимые для определения отходов сырья берутся из Сборника рецептур блюд. Определение отходов сырья:

М (отх) = М (брутто) : 100 ·% отходов

Расчет массы нетто производится по следующей схеме

1. Массу брутто продукта (М брутто) принять за 100%
2. Найти процент отходов (% отх) по таблице из сборника рецептур
3. Рассчитать массу нетто (100 - % отх)
4. Определить массу продукта (М нетто) по данной формуле:

М нетто = М (брутто) : (100 - % отходов)

- организация рабочих мест;
- взаимосвязь с доготовочными цехами.

2 Характеристика горячего и холодного цеха

- назначение, оснащение и планировку цехов;
-правила эксплуатации и технике безопасности технологического оборудования.
- технологический процесс приготовления блюд, закусок и изделий;
- организация рабочих мест

- взаимосвязь с обеденным залом

3. Работа с нормативной технологической документацией.

- ознакомление с меню предприятия */ конспектирование основных пунктов с примерным ассортимент блюд*

- работа со Сборником рецептур блюд / *оформление технологических карт*

- составление сырьевой ведомости / *на один рабочий день*

4. Требования к качеству готовых блюд и изделий.

Оформление бракеража блюд или таблицы требования качества на блюда, выпущенные за один рабочий день./ *по предложенному шаблону*

При контроле качества готовой продукции необходимо обратить внимание на соответствие холодной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния, в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд, технологических инструкций, технологических карт норм закладки сырья, правильности ведения технологического процесса (температуры и времени обработки, последовательности процессов тепловой обработки, закладки сырья).

Провести органолептическую оценку качества блюд и изделий заполнив таблицу.

Требование к качеству блюд и изделий из меню:

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	Запах

Заполнение бракеражного журнала:

Контроль за качеством пищи называется бракеражем готовой продукции. С целью повседневного контроля качества выпускаемой продукции на предприятиях создается бракеражная комиссия. В состав этой комиссии входят: директор предприятия, заведующий производством, инженер-технолог, повар-бригадир, санитарный врач. Состав комиссии утверждается приказом по предприятию. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку качества пищи, определяет фактическую массу штучных изделий. Бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд до начала отпуска на раздачу. Оценку качества блюд осуществляют в такой последовательности. Вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженный вкус и запах; затем более острые; сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. Каждый из пяти показателей качества блюд(внешний вид, цвет, консистенция ,запах, вкус)оценивается по пятибалльной системе. Средняя оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой.

Результаты проверки качества кулинарной продукции записываются в бракеражный журнал до начала ее реализации и заверяются подписями бракеражной комиссии.

Форма заполнения бракеражного журнала

наименование блюда и изделия	Требования к качеству	замечание	оценка	Ответственный за приготовление

Зав.производством: Ф.И.О

Технолог: Ф.И.О

Заключение

В заключительной части необходимо проанализировать собранные материалы по практике. Здесь же излагаются основные выводы и предложения, вытекающие из содержания работы. Предложения должны иметь практическую значимость и обоснованность, четкую и конкретную формулировку. Возможна разработка общих рекомендаций по полученным результатам.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация ОППО обеспечивает:

- выполнение слушателями теоретических задания и практических работ;
- освоение слушателями профессиональных компетенций в условиях, соответствующей специфике осваиваемой профессиональной деятельности.

Реализация программы предполагает наличие лаборатории и кабинета по технологии приготовления пищи.

Оборудование лаборатории:
производственный стол,
учебные столы и стулья,
технологическое оборудование,
мелкий столовый инвентарь,
столовая посуда,
приборы и белье,
форменная санитарная одежда.
Технические средства обучения: компьютер, проектор и Интернет.

5. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация ОППО должно обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений слушателей

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности, промежуточную и итоговую аттестацию по блокам дисциплин и модулей с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности профессиональных компетенций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

– о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;

– о правильности выполнения требуемых действий;

– о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Основными формами *промежуточной аттестации* являются:

– зачет по отдельной учебной дисциплине;

– дифференцированный зачет по профессиональному модулю.

При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено». При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Итоговая аттестация результатов подготовки овыпусников осуществляется в форме квалификационного экзамена с участием представителя работодателя. Квалификационный экзамен организуется в свобободный от занятий день.

6.2. Организация итоговой аттестации выпускников

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, уровня квалификации по соответствующим профессии рабочих.. В экзаменационную комиссию входят: лицо ответственное за реализацию программы профессиональной подготовки, преподаватели и представитель от работодателя.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен оформляется протоколом с выставлением итоговых оценок: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно»

В случае успешного прохождения слушателем квалификационных испытаний ему по решению аттестационной комиссии присваивается соответствующая квалификация и принимается решение о выдаче ему свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программой.

6.3. Примерный перечень теоретических вопросов, тестовых и практических заданий кваликационного экзамена

7.3.1. Перечень теоретических вопросов

1. Механическая кулинарная обработка овощей.
2. Механическая кулинарная обработка рыбы.
3. Механическая кулинарная обработка птицы.
4. Механическая кулинарная обработка мяса
5. Технология приготовления отварных блюд из овощей
6. Технология приготовления жареных блюд из овощей
7. Технология приготовления запеченных блюд из овощей

8. Технология приготовления каш
9. Технология приготовления блюд из круп
10. Технология приготовления блюд из макаронных изделий
11. Технология приготовления котлетной массы и изделия из нее
12. Технология приготовления винегретов
13. Технология приготовления салатов
14. Технология приготовления простых мучных изделий
15. Характеристика витаминов и их значение для организма человека
16. Характеристика минеральных веществ и их значение для организма человека
17. Характеристика белков и их значение для организма человека
18. Характеристика жиров и их значение для организма человека
19. Обмен веществ и энергии
20. Энергетическая ценность пищи
21. Рациональное сбалансированное питание
22. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов
23. Санитарный контроль качества готовой пищи
24. Требования к реализации готовой продукции
25. Инфекционные заболевания персонала п.о. п и их предупреждения
26. Требования к знаниям, умениям и навыкам по профессии «повар»
27. Товароведческая характеристика сырья
28. Оформление нормативной документации
29. Санитарно-гигиенические правила.
30. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на производственном оборудовании.

7.3.2. Перечень тестовых заданий

Вариант № 1

Время выполнения тестовых заданий 20 минут

Из предложенных вариантов выбрать один верный ответ.

1 Сырьем называют

а) продукты прошедшие тепловую обработку

б) продукты, предназначенные для дальнейшей обработки

в) продукты, доведенные до кулинарной обработки

г) кулинарная продукция готовая к употреблению

2 Термический способ обработки продуктов

а) взбивание

б) прокручивание

в) маринование

г) запекание

3 Комбинированный способ обработки продуктов

а) варка

б) жарка

в) опаливание

г) тушение

4 Форма нарезки картофеля для жарки во фритюре

а) кубик

б) шашка

в) брусочек

г) соломка

5 Форма нарезки овощей для рагу

а) кольцо

б) кубик

в) кружочек

г) брусочек

6 Механическая обработка чешуйчатой рыбы

а) удаление слизи

б) удаление визиги

в) деление на звенья

г) очистка

7 Морские ракообразные

а) раки

б) трепанги

в) кальмары

г) креветки

8 Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины

а) гуляш

б) котлета

в) шницель

г) антрекот

9 Форма фрикаделек

а) круглая приплюснутая

б) овально-приплюснутая с заостренным концом

в) в виде шариков

г) в виде овала

10 Время варки яиц «вкрутую»

а) 5-7 мин

б) 7-8 мин

в) 10-12 мин

г) 3-4 мин

11 Понятие полуфабрикат высокой степени готовности

а) продукты, прошедшие стадии кулинарной обработки, не доведенные до готовности

б) продукты, предназначенные для дальнейшей обработки

в) продукты, доведенные до кулинарной обработки готовые к употреблению

г) кулинарный полуфабрикат, из которого получают блюдо или изделие при минимальных операциях

12 Механические способы обработки продуктов

а) перемешивание

б) эмульгирование

в) пенообразование

г) фильтрование

13 Основным способом обработки продуктов является

а) варка

б) тушение

в) опаливание

г) пассерование

14 Форма нарезки картофеля может быть

а) кольцо

б) брусочек

в) звездочки

г) крошка

15 Механической обработкой рыбы с хрящевым скелетом является

а) удаление слизи

б) удаление визиги

в) деление на звенья

г) очистка

16 Кулинарное использование полуфабриката из рыбы для варки

а) кругляши

б) фаршированная рыба

в) котлета

г) тельное

17 Форма котлет

а) круглая приплюснутая

б) овально-приплюснутая с заостренным концом

в) в виде шариков

г) в виде овала

18 Двустворчатые моллюски

а) мидии

б) омары

в) кальмары

г) креветки

19 Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины

а) ростбиф

б) антрекот

в) лангет

г) филе

20 Полуфабрикат из рубленого мяса

а) бифштекс

б) рулет

в) биточки

г) котлеты

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Г	Г	В	Б	Г	Г	А	В	В

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Г	А	В	Б	Б	А	Б	А	А	А

Критерии оценки:

- **«отлично»** - за правильные ответы на 17-20 тестовых заданий;
- **«хорошо»** - за правильные ответы на 13-17 тестовых заданий;
- **«удовлетворительно»** - за правильные ответы на 10-13 тестовых заданий;
- **«неудовлетворительно»** - за правильные ответы только на 9 и ниже тестовых заданий.

Вариант № 2

Время выполнения тестовых заданий 10 минут

Из предложенных вариантов выбрать один верный ответ.

1 Понятие кулинарное изделие

а) пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности

б) продукты, предназначенные для дальнейшей обработки

в) продукты, доведенные до кулинарной обработки готовые к употреблению

г) продукт оформлен и готов к употреблению

2 Термический способ обработки продуктов

а) взбивание
б) прокручивание
в) маринование
г) пассирование

3 Вспомогательный способ обработки продуктов

а) варка
б) жарка
в) опаливание
г) тушение

4 Форма нарезки капустных овощей

а) кубик
б) шашка
в) брусочек
г) крошка

5 Форма нарезки луковых овощей

а) кольцо
б) шашка
в) кружочек
г) брусочек

6 Механическая обработка бесчешуйчатой рыбы

а) удаление слизи
б) удаление визиги
в) деление на звенья
г) очистка

7 Морские ракообразные

а) раки
б) трепанги
в) кальмары
г) омары

8 Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

а) шашлык
б) котлета
в) шницель
г) антрекот

9 Форма тефтелей

а) круглая приплюснутая
б) овально-приплюснутая с заостренным концом
в) в виде шариков
г) в виде овала

10 Время варки яиц «всмятку»

а) 5-7 мин
б) 7-8 мин
в) 10-12 мин
г) 3-4 мин

11 Полуфабрикат, является продуктом или кулинарной продукцией

а) прошедшие стадии кулинарной обработки, не доведенные до готовности
б) предназначенные для дальнейшей обработки
в) доведенные до кулинарной обработки готовые к употреблению
г) обработанная и готовая к употреблению

12 Гидромеханические способы обработки

а) промывание
б) очистка
в) эмульгирование
г) измельчение

13 **Комбинированный способ обработки продуктов**

а) варка
б) тушение
в) опаливание

г) пассирование

14 Форма нарезки корнеплодов

а) кольцо

б) шпалки

в) звездочки

г) крошка

15 Механическая обработка рыбы осетровых пород

а) удаление слизи

б) удаление визиги

в) удаление чешуи

г) очистка

16 Белой панировкой считается

а) мука

б) черствый пшеничный хлеб

в) размолотые сухари

г) манная крупа

17 Форма биточков

а) круглая приплюснутая

б) овально - приплюснутая с заостренным концом

в) в виде шариков

г) в виде овала

18 Головоногие моллюски

а) омары

б) трепанги

в) кальмары

г) креветки

19 Порционные полуфабрикаты из говядины

а) ростбиф

б) антрекот

в) шпигованное мясо

г) азу

20 Полуфабрикат из котлетной массы

а) бифштекс

б) люля-кебаб

в) биточки

г) зразы рубленные

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А	Г	В	Б	А	А	Г	А	В	Г

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
А	А	Б	В	Б	Б	А	В	Б	В

Критерии оценки:

- **«отлично»** - за правильные ответы на 17-20 тестовых заданий;
- **«хорошо»** - за правильные ответы на 13-17 тестовых заданий;
- **«удовлетворительно»** - за правильные ответы на 10-13 тестовых заданий;
- **«неудовлетворительно»** - за правильные ответы только на 9 и ниже тестовых заданий.

7.3.3. Перечень квалификационных практических работ

Задание № 1

Составить технологическую карту на блюдо **«Лапшевник с творогом»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 2

Составить технологическую карту на блюдо **«Котлеты рубленые»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 3

Составить технологическую карту на блюдо **«Рагу из овощей»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 4

Составить технологическую карту на блюдо **«Капуста тушенная»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 5

Составить технологическую карту на блюдо **«Перец фаршированный»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 6

Составить технологическую карту на блюдо **«Бутерброды канапе»** на 10 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 7

Составить технологическую карту на блюдо **«Макаронник»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 8

Составить технологическую карту на блюдо **«Фаршированный омлет»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 9

Составить технологическую карту на блюдо **«Крупеник»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 10

Составить технологическую карту на блюдо **«Оладьи»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 11

Составить технологическую карту на блюдо **«Запеканка овощная»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо

Задание т № 12

Составить технологическую карту на блюдо **«Винегрет»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 13

Составить технологическую карту на блюдо **«Салат столичный»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 14

Составить технологическую карту на блюдо **«Сырники из творога»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Задание № 15

Составить технологическую карту на блюдо **«Блинчики с вареньем»** на 2 порции, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Приготовить, оформить и подать данное блюдо

Бланк оценивания квалификационного экзамена

БЛАНК ОЦЕНИВАНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

КАРТА ФОРМАЛИЗОВАННОГО НАБЛЮДЕНИЯ

ФИО слушателя _____

Профессия _____

Дата проведения «____» _____20____ г.

Продолжительность выполнения задания _____ мин.

№ п/п	Наименование операций	Макс. кол-во баллов	Фактически набрано баллов	Замечания (снятые баллы)
1	Разработка алгоритма технологического процесса. Правильно выполненная последовательность технологических операций при приготовлении блюда, изделия, напитка	**5**		
2	Правильность пользования технологической картой	**5**		
3	Грамотное пользование технологической документацией (Сборником рецептур)	**5**		
4	Норма времени выдержана	**5**		
5	Правильное обращение с режущим инструментом (ножом)	**4**		
6	Умение работать с весоизмерительными приборами	**4**		
7	Правильная организация рабочего места	**5**		
8	Санитарное состояние рабочего места	**5**		
9	Правильный подбор и подготовка продуктов.	**5**		
10	Совместимость продуктов	**5**		
11	Соблюдение последовательности механической обработки	**5**		

	сырья			
12	Приготовление полуфабриката	**5**		
13	Соблюдение технологических параметров при тепловой обработке	**5**		
14	Соблюдение техники безопасности	**5**		
15	Подача готовых блюд, напитков, изделий. Подбор посуды по назначению	**5**		
16	Умение порционировать блюда или изделия	**5**		
17	Оформление блюд или изделий.	**5**		
18	Соблюдение температурного режима при подаче блюд или изделий. Уборка рабочего места	**5**		
19	соответствие внешнего вида блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	**2**		
20	соответствие консистенции блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	**2**		
21	соответствие цвета блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	**2**		
22	соответствие вкуса блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	**2**		
23	соответствие запаха блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	**2**		
24	соответствие нормы выхода блюда (изделия, напитка) показателю в технологической карте	**2**		
	ВСЕГО	**100**		

Рекомендован _____ разряд

Подпись члена квалификационной комиссии _____ / _____ /

Контрольная карта по оценке выполнения задания

№ п/п	Операционный контроль	Возможные ошибки (недочеты)	Снятые Баллы
I Разработка алгоритма технологического процесса			
1	Правильно выполненная последова тельность технологических операций при приготовлении блюда, изделия, напитка	нарушена последовательность технологических операций при приготовлении блюда, изделия, напитка	1
2	Умение пользоваться технологической картой	нарушение в закладке сырья	1
3	Умение пользоваться технологической документацией (Сборником рецептур)	не умение находить рецептуру, производить расчет сырья, определять выход полуфабриката и готового блюда	2
4	Время выполнения	время, отведенное на приготовление блюда, изделия или напитка больше чем запланировано регламентом	1
II Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря			
1	Правильный подбор инвентаря	объем посуды не соответствует количеству продукта	0,5
		используемый инвентарь не по назначению	0,5
2	Правильное обращение с режущим инструментом (ножом)	неверно взят нож в руку, положение руки не соответствует	1
		темп при нарезке продукта медленный	1
3	Умение работать с весоизмерительными приборами	нет знаний, как включать весы, как сбрасывать вес тары	1
4	Правильная организация рабочего	расположение продукта, посуды и	1

	Места	инвентаря не по ходу движения	
		наличие посуды и инвентаря не по назначению	1
5	Санитарное состояние рабочего места	не своевременная уборка использованной посуды, инвентаря, остатков продуктов и отходов	0,5
		не своевременная обработка и мойка производственного стола использованной посуды, инвентаря, продуктов	0,5
III Подготовка продуктов			
1	Правильный подбор продуктов	использование продуктов не входящие в рецептуру	1
2	Совместимость продуктов	использование продуктов, которые приводят к браку готовое блюдо	1
IV Механическая кулинарная обработка продуктов			
1	Соблюдение последовательности механической обработки сырья	нарушена последовательность	1
2	Приготовление полуфабриката	нарезка не соблюдена	1
		не правильная консистенция	1
		не правильная форма	1
V Технологический процесс приготовления блюд, напитков изделий			
1	Соблюдение последовательности технологического процесса	последовательность технологического процесса не на основании технологической карты	2
2	Соблюдение технологических пара метров при тепловой обработке	технологические параметры при тепловой обработке не соответствуют норме	2
3	Умение пользоваться технологической картой	нарушение в закладке сырья	1
4	Умение пользоваться сборником рецептур	не умение находить рецептуру, производить расчет сырья, определять выход полуфабриката и готового блюда	2
5	Соблюдение техники безопасности	работать без прихваток, передвигать наплитную посуду рывками, переносить посуду с готовой продукцией с закрытой крышкой, не пользоваться толкателем при прокручивании мяса	2
VI Порционирование, оформление и подача блюд, напитков, изделий			
1	Подбор посуды по назначению	не соответствие посуды под суп, второе блюдо или салат	2
2	Умение порционировать блюда, Напитки	при порционировании не сохранена форма, консистенция, испачкана посуда	2
	Оформление блюд, напитков, Изделий	оформление блюд, напитков, изделий не соответствует органолептическому показателю в технологической карте	2
3	Соблюдение температурного режима при подаче блюд, напитков, изделий	температурный режим при подаче блюд, напитков, изделий не соответствует органолептическому показателю в технологической карте	2
4	Оценка готового блюда, изделия, напитка по органолептическим	готовое блюдо, изделие, напиток не соответствует органолептическому	2

	показателям	показателю в технологической карте	
VII Соответствие качества изделия требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией			
1	соответствие внешнего вида блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	внешний вид блюда (изделия, напитка) не соответствует органолептическому показателю в технологической карте	1
2	соответствие консистенции блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	консистенция блюда (изделия, напитка) не соответствует органолептическому показателю в технологической карте	2
3	соответствие цвета блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	не соответствие цвета блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	1
4	соответствие вкуса блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	присутствие постороннего вкуса блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	1
5	соответствие запаха блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	присутствие постороннего запаха блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	1
6	соответствие нормы выхода блюда (изделия, напитка) показателю в тех нологической карте	выход блюда (изделия, напитка) не соответствует показателю в технологической карте	1

Критерии оценки:

% выполнения	Оценка
от 100 до 85	Отлично
от 84 до 75	Хорошо
от 74 до 65	удовлетворительно
от 64 и менее	неудовлетворительно

Приложение А

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Оренбургский государственный колледж»

ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего

16675– **ПОВАР**

База практики _____
(полное наименование предприятия/организации)

Слушатель _____
(Ф.И.О.)

Руководитель практики от организации _____
(Ф.И.О.)

Руководитель практики от ГАПОУ «ОГК» _____
(Ф.И.О.)

Оренбург
20__.

Внутренние страницы дневника по учебной/производственной практике

Дата	Описание ежедневной работы	Оценка/подпись руководителя практики от организации

Приложение Б

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Оренбургский государственный колледж»

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего

16675– **ПОВАР**

База практики _____
(полное наименование предприятия/организации)

Слушатель _____._____
_____
(Ф.И.О.)
«____» _____ 20__г.

Руководитель практики
_____
(Ф.И.О.)
«____» _____ 20__г.

Оренбург, 20__г.

Приложение В

СОГЛАСОВАНО
Наставник от предприятия
_____ /_____/
подпись
«____» _____ 20___г.

СОГЛАСОВАНО
Руководитель практики от ГАПОУ «ОГК»
_____ /_____/
подпись
«____» _____ 20___г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН
прохождения производственной практики

№ п/п	Наименование мероприятия *(примерная структура)*	Дата	Отметка о выполнении
1	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности		
2	Ознакомительная экскурсия по предприятию		
3	Знакомство с оборудованием, технологиями		
4	Работа в цехах предприятия, отработка навыков приготовления несложных полуфабрикатов по заданию повара		
	Работа в холодном цехе предприятия, отработка навыков приготовления холодных блюд и закусок по заданию повара		
	Работа в горячем цехе приготовление блюд из мяса, рыбы, морепродуктов, птицы по заданию повара		
	Работа в горячем цехе приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, круп и макаронных изделий по заданию повара		
	Работа в горячем цехе приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара		
	Работа в горячем цехе приготовление изделий из дрожжевого теста по заданию повара		
	Работа в горячем цехе приготовление изделий из без дрожжевого теста по заданию повара		
	Соблюдение правил санитарии и технике безопасности во время уборки и мойки оборудования и инвентаря		
	Соблюдение правил хранения продуктов, посуды и инвентаря		
5	Работа дублером (стажером)		
6	Групповые консультации с руководителем практики		

Слушатель /_____/_____./

Приложение Г

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУШАТЕЛЯ ВО ВРЕМЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Слушатель _____
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар с «____» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__г. на базе
_____
_____
(Полное наименование предприятия, организации)

Во время практики выполнял следующие виды работ:
_____
_____
_____
_____

Качество выполнения работ в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика _____
_____
_____
_____
_____

Во время практики приобрел опыт практической деятельности по _____
_____
_____
_____

За период прохождения практик посетил _____ дней, их них по уважительной причине отсутствовал _____ дней, пропуски без уважительной причины составили _____ дней.
Слушатель соблюдал /не соблюдал трудовую дисциплину и/или правила техники безопасности.

Заключение:

Слушатель _____
показал _____ профессиональную подготовку и заслуживает присвоения
_____ разряда по профессии _____
_____
_____

Дата

МП

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

Приложение Д

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Оренбургский государственный колледж»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О._____,
слушатель программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар успешно прошел учебную и производственную практику в объеме _ часов с «___»_____20__ г. по «___»_____20__ г. на предприятии (в организации)

_____

_____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ:

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Рекомендации

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Итоговая оценка по практике_____

Дата «___»._____.20___

Подпись руководителя практики от колледжа_____