



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БРАТСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**16675 Повар**

**2023г.**

Рассмотрено  
на заседании МОПСОП  
Протокол № 9 от 16.05 2023  
Председатель МОПСОП  
\_\_\_\_\_ Григорьева Л.И

Программа производственной практики разработана на основе

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 24 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 -2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н).

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

**Разработчики:** Штейнмиллер Ольга Анатольевна, мастер производственного обучения

**Рецензент:**

ИП Лоскутова О.П. Лоскутова  
(место работы) (подпись) //(инициалы ,фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2 ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	4
3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4 ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
5 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
6 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
7 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)	11
8 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	11
9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	12

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций по программе 16675 Повар.

### 2. Задачи практики

Задачами производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающимися, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций.

В ходе производственной практики обучающиеся готовятся к выполнению следующих видов работ:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.

### 3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебным планом предусмотрена производственная практика в объеме 720 часов. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики и выполнение всего объема лабораторно-практических работ по междисциплинарным курсам, предусмотренных учебным планом.

Производственная практика по профессиональному модулю **ПМ. 01** Приготовление блюд из овощей и грибов основной профессиональной образовательной программы в количестве **90** часов базируется на изучении следующих междисциплинарных курсов: МДК. 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Предварительно на учебной практике, проводимой в объеме **30** часов, освоены следующие виды работ:

- Подготовка сырья к производству.
- Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов.
- Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов.
- Нарезка, кулинарное использование, подготовка к хранению.
- Оценка качества обработанных овощей и грибов.
- Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей: капуста отварная с маслом, картофеля отварного, картофельного пюре, картофель отварной с луком и грибами.
- Приготовление блюд из жареных овощей: картофеля, жаренного основным способом, кабачки жареные основным способом.
- Приготовление блюд из тушеных овощей: рагу овощного, капусты тушеной.
- Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий.

Производственная практика по профессиональному модулю **ПМ. 02** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста основной профессиональной образовательной программы в количестве **120** часов базируется на изучении следующих междисциплинарных курсов: МДК. 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Предварительно на учебной практике, проводимой в объеме **60** часа, освоены следующие виды работ:

- Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста для приготовления блюд и гарниров.
- Приготовление оформления и отпуск рисовой и гречневой каш.
- Приготовление оформления и отпуск биточков манных, запеканки рисовой.
- Приготовление оформления и отпуск жидкой манной каши.
- Приготовление, оформление и отпуск макарон, запеченных с сыром, макароны с овощами.
- Приготовление, оформление и отпуск горохового пюре, бобовых с тушеной капустой.
- Приготовление, оформление и отпуск яичницы глазуньи, омлета натурального, омлета смешанного с мясными изделиями.
- Приготовление, оформление и отпуск творога с молоком, сметаной или сахаром, вареников ленивых.
- Приготовление, оформление и отпуск сырников из творога, запеканки из творога.
- Подготовка жиров, сахара, муки, яиц для приготовления блюд.
- Приготовление теста.
- Приготовление, оформление и отпуск блинов, блинчиков, оладий.
- Подготовка сырья для фарша. Приготовление фарша из творога. Оформление и подача блинчиков с творожным фаршем.
- Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.
- Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.

Производственная практика по профессиональному модулю **ПМ. 03** Приготовление супов и соусов основной профессиональной образовательной программы в количестве **120** часов базируется на изучении следующих междисциплинарных курсов: МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов. Предварительно на учебной практике, проводимой в объеме **60** часов, освоены следующие виды работ:

- Подготовка сырья к производству.
- Приготовление бульонов: костного, мясокостного, куриного.
- Приготовление, оформление и отпуск картофельный суп с макаронными изделиями, суп картофельный с фрикадельками.
- Приготовление, оформление и отпуск щей из свежей капусты, щей из квашеной капусты.
- Приготовление, оформление и отпуск борща украинского, борща флотского.
- Приготовление, оформление и отпуск куриного бульона, рассольника ленинградского, рассольника московского.
- Приготовление, оформление и отпуск супа из рыбных консерв, уха.
- Приготовление, оформление и отпуск супа с гречневой крупой, супа с макаронными изделиями.
- Приготовление, оформление и отпуск супа горохового.
- Приготовление, оформление и отпуск супа молочного с рисовой крупой, супа молочного с макаронными изделиями.
- Приготовление, оформление и отпуск соуса красного основного, соуса лукового.
- Приготовление, оформление и отпуск соуса белого основного, соуса сметанного.
- Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.
- Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.

Производственная практика по профессиональному модулю **ПМ. 04** Приготовление блюд из рыбы основной профессиональной образовательной программы в количестве **120** часов базируется на изучении следующих междисциплинарных курсов: МДК. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Предварительно на учебной практике, проводимой в объеме **60** часов, освоены следующие виды работ:

- Обработка рыбы с костным скелетом - в целом виде, на порционные куски, филе.
- Механическая обработка чешуйчатой.
- Приготовление п/ф из рыбы для варки и припускания.
- Приготовление п/ф из рыбы жарки основным способом и во фритюре.
- Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.
- Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы: рыба отварная кругляшами, порционными кусками из филе, рыба, припущенная в томате.
- Приготовление, оформление и отпуск рыбы жареной целиком, жареной рыбы в тесте кляр.
- Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы: рыба тушеная с овощами.
- Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, фрикадельки.
- Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная в сметанном соусе.
- Приготовление, оформление и отпуск блюд из морепродуктов: креветки отварные.
- Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.
- Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.

Производственная практика по профессиональному модулю **ПМ. 05** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы основной профессиональной образовательной программы в количестве **150** часов базируется на изучении следующих междисциплинарных курсов: МДК. 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Предварительно на учебной практике, проводимой в объеме **60** часов, освоены следующие виды работ:

- Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом.
- Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.
- Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы.
- Приготовление мелкокусковых п/ф из говядины.
- Приготовление мелкокусковых п/ф из свинины и баранины.
- Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.
- Обработка субпродуктов и приготовление п/ф из них.
- Приготовление мелкокусковых п/ф из птицы.
- Приготовление из отварного и жареного мяса натуральным куском: мясо отварное, гуляш, бефстроганов, азу.
- Приготовление, оформление и отпуск тушеных мясных блюд: жаркого по-домашнему, гуляш, азу.
- Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясной котлетной массы: котлет, бифштекса, фрикаделек
- Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы: рагу, котлеты пожарские..
- Оценка качества готовых полуфабрикатов.
- Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.
- Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.
- Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.

Производственная практика по профессиональному модулю **ПМ. 06** Приготовление холодных блюд и закусок основной профессиональной образовательной программы в

количестве **60** часов базируется на изучении следующих междисциплинарных курсов: МДК. 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Предварительно на учебной практике, проводимой в объеме **60** часов, освоены следующие виды работ:

- Приготовление масляных смесей для бутербродов.
- Приготовление, оформление и отпуск открытых простых бутербродов.
- Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов.
- Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов (канапе).
- Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей.
- Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей.
- Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей.
- Приготовление, оформление и отпуск винегретов.
- Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения

хранения

- Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.
- Приготовление, оформление и отпуск закусок из рыбы.
- Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из мяса.
- Оценка качества готовой продукции.
- Проведение бракеража.
- Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения

хранения.

Производственная практика по профессиональному модулю **ПМ. 07** Приготовление сладких блюд и напитков основной профессиональной образовательной программы в количестве **60** часов базируется на изучении следующих междисциплинарных курсов: МДК. 07.01. Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков. Предварительно на учебной практике, проводимой в объеме **60** часов, освоены следующие виды работ:

- Подготовка сырья к производству.
- Приготовление, оформление и отпуск блюд из свежих овощей.
- Приготовление, оформление и отпуск компотов из свежих плодов и ягод.
- Приготовление, оформление и отпуск компотов из смеси сухофруктов.
- Приготовление, оформление и отпуск густых киселей.
- Приготовление, оформление и отпуск полужидких киселей
- Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд.
- Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд из концентратов.
- Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких напитков. Чай.
- Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких напитков. Кофе.
- Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких напитков.
- Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.
- Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.

#### **4. Формы проведения практики**

- обучение в составе квалифицированных рабочих;
- обучение на индивидуальных рабочих местах под руководством мастера производственного обучения

#### **5. Место и время проведения практики**

Производственная практика обучающихся по профессии повар осуществляется в течении учебного года в организациях, направления деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся:

- Учебная кухня ресторана.

#### **6. Структура и содержание производственной практики**

№ ПМ.	Наименование ПМ.	Виды учебно – производственных работ на практике	Кол-во часов	Формы текущего контроля
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	<p>Подготовка сырья к производству. Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нарезка овощей, грибов. кулинарное использование, подготовка к хранению.</li> <li>- Оценка качества обработанных овощей и грибов.</li> <li>- Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей: капуста отварная с маслом, картофеля отварного, картофельного пюре, картофель отварной с луком и грибами.</li> <li>- Приготовление блюд из жареных овощей: картофеля, жаренного основным способом брусочками, ломтиками, кабачки жареные основным способом.</li> <li>- Приготовление блюд из тушеных овощей: рагу овощного, капусты тушеной.</li> </ul> <p>Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	<b>90</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики</li> <li>- проверка дневников по практике</li> </ul>
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск гарниров из круп: рисовой и гречневой каш.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск каш: жидкой манной каши.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск блюд из каш: биточков манных, запеканки рисовой.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий: макароны запеченные с сыром, макароны с овощами.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск блюд из бобовых: горохового пюре, бобовых с тушеной капустой.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц: яичницы глазуньи, омлета натурального, омлета смешанного с мясными изделиями.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога: творога с молоком, сметаной или сахаром, вареников ленивых.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск запеканок из творога: сырников из творога, запеканки из творога.</li> <li>- Приготовление и оформление блинов, блинчиков, оладий.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск фаршированных блинчиков. Подготовка сырья для фарша. Оформление и подача блинчиков с творожным фаршем.</li> <li>- Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</li> </ul>	<b>120</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики</li> <li>- проверка дневников по практике</li> </ul>



ПМ.3	Приготовление супов и соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка сырья к производству.</li> <li>- Приготовление, оформление и подача картофельных супов: картофельный суп с макаронными изделиями, суп картофельный с фрикадельками.</li> <li>- Приготовление, оформление костных бульонов и заправочных супов: щей из свежей капусты, щей из квашеной капусты.</li> <li>- Приготовление, оформление и подача мясокостных бульонов и заправочных супов: борща украинского, борща флотского.</li> <li>- Приготовление, оформление и подача куриного бульона и заправочных супов: рассольника ленинградского, рассольника московского.</li> <li>- Приготовление, оформление и подача рыбного бульона: супа из рыбных консерв, уха.</li> <li>- Приготовление, оформление и подача супов из круп, макаронных изделий: супа гречневой крупой, супа с макаронными изделиями.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск супов из бобовых: супа горохового.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск молочных супов: супа молочного с рисовой крупой, супа молочного с макаронными изделиями.</li> <li>- Приготовление основного красного соуса и его производных: соуса красного основного, соуса лукового.</li> <li>- Приготовление основного белого соуса и его производных: соуса белого основного, соуса сметанного.</li> <li>- Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</li> <li>- Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</li> </ul>	120	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики</li> <li>- проверка дневников по практике</li> </ul>
ПМ.4	Приготовление блюд из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка сырья к производству.</li> <li>- Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.</li> <li>- Приготовление п/ф из рыбы для варки, для припускания: рыба отварная (целыми тушками), рыба припущенная в томате.</li> <li>- Приготовление п/ф из рыбы для жарки основным способом, для жарки во фритюре: рыба жареная целиком, рыба жаренная во фритюре порционным куском (звеньями).</li> <li>- Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее: котлеты, тефтели, фрикадельки.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной рыбы: рыба отварная кругляшами, порционными кусками из филе, рыба припущенная в томате.</li> <li>- Приготовление, оформление, отпуск блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре: рыбы жареной целиком, жареной рыбы в тесте кляр.</li> <li>- Приготовление, оформление, отпуск блюд из тушеной рыбы: рыба тушеная с овощами.</li> <li>- Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, фрикадельки.</li> <li>- Приготовление, оформление, отпуск блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная в сметанном соусе.</li> <li>- Приготовление, оформление, отпуск блюд из морепродуктов: креветки отварные.</li> <li>- Подготовка готовой продукции к хранению с</li> </ul>	120	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики</li> <li>- проверка дневников по практике</li> </ul>

		соблюдением режимов и условий хранения.		
ПМ.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом.</li> <li>- Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.</li> <li>- Механическая кулинарная обработка домашней птицы.</li> <li>- Приготовление мелкокусковых п/ф из говядины для тушения, жарки: гуляш, бефстроганов, азу.</li> <li>- Приготовление мелкокусковых п/ф из свинины и баранины тушения, жарки: шашлык по-карски, плов, рагу.</li> <li>- Приготовление мясной котлетной и рубленой массы и п/ф из них: бифштекс рубленый, фрикадельки, котлеты, тефтели.</li> <li>- Оценка качества готовых полуфабрикатов.</li> <li>- Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</li> <li>Обработка субпродуктов и приготовление п/ф из них: печень по-строгановски.</li> <li>- Приготовление мелкокусковых п/ф из птицы: рагу.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварного мяса и мяса жаренного: мясо отварное, гуляш, бефстроганов, азу.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск тушеных мясных блюд: жаркого по-домашнему, гуляш, азу.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясной котлетной массы: котлет, бифштекса, фрикаделек.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск тушеных мелким куском блюд из птицы, приготовление блюд из котлетной массы птицы: рагу, котлеты пожарские.</li> <li>- Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</li> <li>- Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</li> </ul>	<b>150</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики</li> <li>- проверка дневников по практике</li> </ul>
ПМ.6	Приготовление холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление масляных смесей для бутербродов.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов (канапе).</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: салата из белокочанной капусты, салата из свежих огурцов и помидор, салата витаминного.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салата «Летний», салата картофельного.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей: салата-коктейля из апельсина с капустой, салата-коктейля из куриного филе и фруктов.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск винегретов.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из овощей, яиц и грибов: редьки со сметаной, яиц фаршированных, яиц под майонезом с гарниром.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из рыбы: сельди с гарниром, рыбы жаренной под маринадом.</li> </ul>	<b>60</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики</li> <li>- проверка дневников по практике</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 Приготовление, оформление и отпуск мясных блюд и закусок: паштета из печени.</li> <li>- Оценка качества готовой продукции проведение бракеража.</li> <li>- Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.</li> </ul>		
ПМ.7	Приготовление сладких блюд и напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка сырья к производству.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск свежих фруктов.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск компотов из свежих плодов и ягод.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск компотов из смеси сухофруктов.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск густых киселей: киселя молочного.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск полужидких киселей: киселя из свежих ягод.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд: яблоки жареные в тесте.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд из концентратов: киселей из концентрата на плодовых и ягодных экстрактах, желе лимонное.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких напитков: чая байхового, плиточного, кирпичного, черного, зеленого с лимоном.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких напитков: кофе черного, какао с молоком.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких напитков: напитка лимонного.</li> <li>- Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</li> <li>- Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.</li> </ul>	<b>60</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики</li> <li>- проверка дневников по практике</li> </ul>

### 7. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

В ходе профессиональной деятельности во время производственной практики обучающимися ведутся дневники, в которых отражается вид работы, затраченное время на производственную деятельность, оценка и подпись наставника, и готовится отчет по практике. По итогам практики каждого профессионального модуля мастером производственного обучения заполняется аттестационный лист, который подписывается руководителем практики и ответственным лицом организации, в которой проводится практика

### 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

#### Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для среднего проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.4
- 5 Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.

#### Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

#### Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

### **9. Материально-техническое обеспечение практики**

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.