**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 264**

**ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по учебной и производственной практике**

**Профессия «Повар»**

Разработчик: Казанцев Д.А.

мастер производственного обучения

**2020**

|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТА  педагогическим советом  протокол № \_\_\_  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 | Директор ФКП  образовательного учреждения № 264 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В.Никитин «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

от работодателя:

Зам.начальника ФКУ ИК-1

начальник ЦТАО А.С. Абрамов

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии

протокол №\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Малькова

**Пояснительная записка**

Программа учебной и производственной практики составлена в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Повар», Утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар» 3 разряда.

Рабочая программа включает изучение обучающимися практических приемов получаемой профессии и основы практического применения полученных знаний.

Требования к знаниям и умениям обучающихся

В результате освоения учебной и производственной практики обучающийся должен уметь:

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

-соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

-отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

-аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

-производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

-эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

В результате освоения учебной и производственной практики обучающийся должен знать:

-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

-технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

-требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

-правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

-методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

-пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

-принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

-правила и технологии расчетов с потребителями;

-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Количество часов на освоение программы практик:

учебной- 312 часов;

производственной- 300 часов.

**Тематический план и содержание учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** **темы программы** | **Виды работ** | **Объем** **час** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Тема1.** Вводное занятие | Экскурсия в мастерскую, библиотеку. Основные черты русской народной кухни. Развитие профессиональной кулинарии, предприятия внедомашнего питания, разработка теоретических основ технологии, предприятия общественного питания | **6** |
| **Тема 2.** Охрана труда в учебной мастерской | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и в учебной мастерской. | **6** |
| **Тема 3.** Ознакомление с производством | Экскурсия на производство  Экскурсия на производство предприятия общественного питания | **6** |
| **Тема 4.** Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара | Посуда, качество приправ. Очистка и измельчение. Смешивание. Хранение зерновые и молочные, яйца, жиры и сахара, качество. Перебирание, промывание, замачивание круп, бобовых. Просеивание муки, разведение крахмала. Проверка яиц на свежесть, отделение белка. Яичный порошок и меланж, разведение. Растапливание масла. Смешивание растительных и животных жиров. Подготовка горки специй. Нагрев мёда . | **6** |
| **Тема 5.** Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов |  | **12** |
| **Тема 5.1** Обработка, нарезка и формовка овощей | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Мойка овощей (картофель, свекла, морковь, лук). Очистка овощей на специальном оборудовании, ручным инструментом. Нарезка овощей различными формами. Проверка качества нарезки овощей. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 5.2** Обработка, нарезка и формовка грибов | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Очистка, промывка(Белые грибы, подосиновики, подберезовики, лисички). Снятие кожицы со шляпок. Нарезка различными формами. Проверка качества нарезки. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 6.** Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы |  | **18** |
| **Тема 6.1**Подготовка рыбных полуфабрикатов | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Размораживание рыбы в воде, срезание плавников, удаление головы, внутренностей, вырезание плечевой кости, охлаждение,  упаковывание в металлическую тару. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 6.2** Подготовка полуфабрикатов из мяса | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Нарезание поперек волокон мышечной ткани Рыхление ножом отбивание молотком. Панирование в муке в молотых сухарях или тертом черством пшеничном хлебе. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 6.3** Подготовка полуфабрикатов из домашней птицы | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Заправка тушек "в кармашек" панирование филе кур, нарезание мелкими кусками для рагу, нарубание котлетной массы, приготовление кнель ной массы для паровых котлет. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 7.** Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями | Выполнение технологических операций: организация рабочего места.  Срезание корки, смазывание маслом (для мяса и сыра — с горчицей и солью);  укладка мяса или рыбы, икры, сыра накрыть полоской хлеба, смазанного маслом двухслойные. Проверка качества. Сроки хранения. | **6** |
| **Тема 8.** Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы |  | **18** |
| **Тема 8.1** Приготовление блюд и гарниров из овощей.  Рагу из овощей. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места.  Обжаривание картофеля, моркови, репы, белых кореньев лука, капусты; соединение с соусом томатным тушение добавление кабачков, зеленый горошек, растертый чеснок и специи.Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 8.2** Приготовление блюд и гарниров из бобовых.  Горошница. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места.  Варка гороха, добавление петрушки, сельдерей и лук, соль отвар слить через дуршлаг толкут, добавление растительного масла с обжаренным луком. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 8.3** Приготовление блюд и гарниров из кукурузы. кукурузный суп. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места.  Обжаривание в кастрюле лука и высыпание кукурузы. Потомив, варка полчаса. Вылавливание горсть кукурузы, остальные зерна с отваром взбить блендером. Добавление 100 мл сливок, белого перца соли зерен кукурузы и зеленого лука. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 9.** Приготовление каш и гарниров из круп |  | **18** |
| **Тема 9.1** Приготовление каш  перловая каша. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места, перебирание крупы, мойка, засыпание крупы в кипящую воду, распаренную крупу в котел, варка до запустения, постановка в жарочный шкаф. Подача каши со сливочным маслом. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 9.2** Приготовление каш  гороховая каша. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места, мойка гороха, варка гороха растолочь толкучкой. Заправка сливочным маслом и мясным овощным соусом, зелень. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 9.3** Приготовление гарниров из круп  Гречневая каша. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Закипание воды, введение подготовленной крупы, соли. Заправка маслом, распаривание каши до готовности. Подача каши с пассированным луком, а также рублеными яйцами и маслом. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 10.** Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря |  | **18** |
| **Тема 10.1** Приготовление рыбы тушенной в томате с овощами. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Укладка кусков в посуду в два слоя, чередуя со слоями овощей (моркови, лука, белых кореньев), заливка водой, добавление растительного масла, томатного пюре, уксуса, соли, сахара и тушение, добавление перца и лавровый лист. Гарнир — картофель отварной. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 10.2** Приготовление рыбы, жаренной во фритюре. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места.Рыбу судака,навагу, осетровых, палтуса, треску,сома филе панировка в муке, жарение в жире и обжаривание в жарочном шкафу 7 мин. Гарнир —картофель, жаренный в жире (фри), зелень петрушки (фри) и ломтик лимона.Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 10.3** Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Обжарка морской и белокочанной капусты, морковь, лук, добавление обжаренной кубиками свинины, томатное пюре, воду, соль, перец, лавровый лист и тушение. заправка сахаром и уксусом. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 11.** Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи |  | **30** |
| **Тема 11.1** Приготовление говядины отварной с гарниром. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Отварка картофеля, морковь, репа, капусты. Лук припустить Мясо на овальное блюдо или тарелку, гарнир сбоку и украсить веточками зелени. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 11.2** Приготовление свинины жареной | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Свиную корейку, части задней ноги и мякоть лопатки натирка перцем обжаривание в сотейнике. Окорок перед жаркой варить гарнир картофельное пюре, огурцы соленые, помидоры, пикули, салат капустный, зеленый. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 11.3** Приготовление печени, тушенной в соусе. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Порционные куски, посыпать солью, перцем, панировка в муке и обжарка. Заливка соусом, сметанным с томатом и луком и тушение. Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной или жареный, картофельное пюре, овощи отварные с жиром. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 11.4** Приготовление блюд из домашней птицы | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Варка тушки целиком. Добавка коренья, лук, соль и варка 4 ч, птицу вынуть из бульона, охлаждают.  Отварную птицу полить соусом белым с яйцом. Гарнир — рис, картофельное пюре, зеленый горошек, овощи в масле. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 11.5** Приготовление блюд из дичи | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Тушки натереть солью класть спинкой вниз на противень Обжарить; ставят в жарочный шкаф в шкафу тушки переворачивают и поливают жиром Жареные разрубают вдоль на две части Гарнир жареный картофель, тушеную капусту, яблоки печеные. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема12.** Приготовление блюд из яиц | Выполнение технологических операций: организация рабочего места."всмятку" , "в мешочек",  "вкрутую", «французский пашот» используют только диетические яйца. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема13.** Приготовление блюд из творога Вареники ленивые. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Перемешивание творог с мукой, яйцами, сахаром, солью. Раскатывание резка на полосы и на кусочки. Варка вареников в подсоленной воде, подача со сметаной. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 14.** Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий |  | **18** |
| **Тема 14.1** Приготовление  макарон с томатом. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Варка макарон , откидывание (дуршлаг), заправка жиром, с пассированным томатом, молотым перцем, посыпка зеленью. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 14.2** Приготовление макаронника. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Отварка макарон не сливным способом, охлаждение, добавка сырых яиц с сахаром, перемешивание. Выкладывание на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сбрызгивание маслом и запекание . Охлаждение, разрезание на порции и подача со сливочным маслом, вареньем. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 14.3** Приготовление гарниров из макаронных изделий | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Макароны перебрать, варка в подсоленной воде. Сваренные откинуть на (дуршлаг), заправка жиром, накрыть посуду. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 15.** Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. |  | **18** |
| **Тема 15.1** Приготовление блюда оладьи. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Замес теста безопарным способом . Добавка яблок, изюм. Жарка оладьев. Подача оладьи с маслом, сметаной, джемом, повидлом, медом, вареньем. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 15.2** Приготовление пирожки печеные. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Замес опарного теста. Формирование пирожков с различными начинками. Запекание в духовом шкафу. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 15.3** Приготовление пиццы. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Замес дрожжевого тесто, формирование порций, рас стойка, укладка на противень, начинка, выпечка в жарочном шкафу. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 16.** Приготовление горячих напитков. Чай. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места; подготовка посуды (заварной чайник, чайник). Заваривание кипятка, ополаскивание посуды кипятком, добавление чая листового, заливание кипятком, настаивание. Сахар-рафинад в сахарнице. Проверка качества. Сроки хранения. | **6** |
| **Тема 17.** Приготовление холодных и горячих сладких блюд |  | **12** |
| **Тема 17.1** Приготовление холодных напитков Компот из сухофруктов. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Промывка сушеных фруктов, нарезание, добавление сахар, лимонную кислоту и фрукты поочередно в зависимости от время варки, варка, охлаждение и настаивание. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 17.2** Приготовление сладких блюд Каша Гуръевская. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Разогрев молока и томление жарочном шкафу. Засыпание в сотейник с молоком манную крупу и варка. Добавление в охлажденную кашу желтки, с сахаром, ванилин и пенки, взбитые белки. Кашу слоями: слой каши посыпать орехами, пенки, слой каши; сахарным песком. Запекание. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 18.**Приготовление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд |  | **24** |
| **Тема 18.1** Приготовление салатов Винегрет. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Варка овощей (картофель, морковь и свекла, сварены в кожуре нарезание кубиками, квашеная капуста, соленые огурцы), нарезание овощей кубиками, добавление заправки (растительное масло, уксус, соль, перец, сахар), сельди, зеленый лук. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 18.2** Приготовление основных холодных закусок Свекла маринованная. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Варка свеклы, нарезание ломтиками. Подготовка маринада. Свекла помещается в маринад, томление в маринаде. Отжим свеклы, добавление растительного масла. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 18.3** Приготовление холодных рыбных блюд Сельдь рубленая с гарниром. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Пропускание филе сельди, яблок, размоченный пшеничный хлеб, пассерованный лук через мясорубку. Заправка фарша уксусом, солью, перцем, растительным маслом и укладка в виде рыбы. Гарнирование рубленым яйцом и зеленым луком, вареной морковью, кружочками огурца и помидора. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 18.4** Приготовление холодных мясных блюд Студень мясной. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Подготовка и варка головы, ног и губы, варить . Добавление лук и коренья, лавровый лист, перец, соль, чеснок. Нарезка готового мяса кубиками, процеживание бульона, разлив в формы и охлаждение. Гарнировать зеленым салатом, огурцами и помидорами, хрен с уксусом. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 19.** Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров |  | **24** |
| **Тема 19.1** Приготовление и оформление супов Щи из квашеной капусты. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Тушение овощей в котле (капуста, морковь, корень петрушки, лук). Добавление к овощам томатное пюре, жир. Приготовление бульона. В бульон (мясном, рыбном бульонах и грибном отваре) добавляют мучную пассировку, соль, специи с картофелем, нарезанное кусочками мясо. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 19.2** Приготовление и оформление супов Борщ с капустой и картофелем. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Приготовление бульона В бульон капусту, довести до кипения, картофель, нарезанный брусочками, пассированные овощи и тушеную свеклу, соль, сахар, специи. Отпускать также со сметаной и зеленью. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 19.3** Приготовление бульонов Костный бульон. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Варка костей говяжьи, свиные и бараньи. Продолжительность варки бульона 4 ч, всыпание петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. стебли петрушки, сельдерея, укропа, обрезки лука, моркови, белых кореньев. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 19.4** Приготовление отваров Отвар овощной. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Подготовка овощей (морковь, петрушка (корень), картофель, капуста, тыква, кабачок), заливка горячей водой, варка. Отвару настаивается, процеживается для супов, соусов. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 20.** Приготовление холодных и горячих соусов |  | **12** |
| **Тема 20.1** Приготовление холодных соусов. Столовая горчица. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. В горячую воду добавляется сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист, варится отвар, добавляется уксус. Горчичный порошок смешивается с отваром (50 %), растирается смесь. Введение остального отвара и растительного масла. Для созревания горчицу выдерживать в течение суток. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 20.2** Приготовление горячих соусов. Соус красный. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Мучную пассировку развести бульоном пассированные коренья с томатным пюре, соль и варить час. Сахар, молотый перец, лавровый лист. Морковь, репу брюкву, белые коренья лук пассеровать, соединить с соусом красным, душистый перец горошком и варить. Добавление горошка, фасоли. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема21.** Подготовка инвентаря к работе | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Подготовка инвентаря- ножи гастрономические: филейные; колбасный; для фигурной нарезки масла; нож-вилка; томаторезки; яйцерезки; для сыра; делитель масла; скребок ; доска разделочная; для нарезки лимонов; лопатка вилки щипцы для раскладывания порционных блюд. Проверка качества. Сроки хранения. | **6** |
| **Тема22.** Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Качество продукции Поддержание количества продукции на раздаче. Порционирование. Отпускание блюд в столовой посуде, одноразовой посуде, в термосах. Раздаточный инвентарь: разливательные и соусные ложки , вилки гастрономические; лопатки; щипцы ; для рыбы; щипцы для порционных изделий. Проверка качества. Сроки хранения. | **6** |
| **Тема 23.** Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий |  | **18** |
| **Тема 23.1** Помощь повару в производстве национальных видов блюд. Плов. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Нарезка баранины, курдючное сало. Обжарка в казане, добавление лука, моркови, жарение. Заливка бульона. Засыпка риса. Приготовление. Перед отпуском рис мясо перемешивают, добавка в плов барбариса, черной смородины. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 23.2** Помощь повару в производстве национальных видов напитков. Сухарный квас. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Обжарка ржаных сухарей. Кипячение воды. Засыпание сухарей. Охлаждение воды. Добавление сахара, дрожжей. Процесс брожения. Настаивание . Охлаждение кваса после брожения. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 23.3** Помощь повару в производстве национальных видов кулинарных изделий Кулебяки. | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Замес теста опарным способом. Разкатывание в пласт, добавление фарша (мясной, рыбный, капустный). Формирование кулебяки, укладка на лист, смазывание меланжем, украшение полосками теста, рас стойка. Прокалывание поварской иглой для выхода пара. Выпечка в жарочном шкафу. Проверка качества. Сроки хранения. | 6 |
| **Тема 24.**Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия | Выполнение технологических операций: организация рабочего места.  Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия. Оплата картой наличными, картой онлайн, оплату QR-код с мобильного приложен.эксплуатация контрольно-кассовых машин скидки в определенный день и час. Выдача чека принятия дисконтной карты возврат платежей.  отказ потребителя от оплаты. | **6** |
| **Тема 25.**Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос | Выполнение технологических операций: организация рабочего места. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос. Проверка товарного качества блюд. Подбор инвентаря. Соблюдение правил санитарии. Определение пригодности упаковки. Порционирование в контейнеры, заполнение этикеток на блюда, складирование упакованных блюд, сроки хранения, записи об упаковке и хранения. Проверка качества. Сроки хранения. | **6** |
|  | **Всего** | **312** |

**Тематический план и содержание производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** **темы программы** | **Виды работ** | **Объем** **час** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Тема 1.** Охрана труда в учебной мастерской | Охрана труда в учебной мастерской | **6** |
| **Тема 2.** Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара | Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара | **6** |
| **Тема 3.** Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов | Обработка, нарезка и формовка овощей | 6 |
| Обработка, нарезка и формовка грибов | 6 |
| **Всего** | **12** |
| **Тема 4.** Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы | Подготовка рыбных полуфабрикатов | 6 |
| Подготовка полуфабрикатов из мяса | 6 |
| Подготовка полуфабрикатов из домашней птицы | 6 |
| **Всего** | **18** |
| **Тема 5.** Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями | Выполнение технологических операций. | **6** |
| **Тема 6.** Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы | Приготовление блюд и гарниров из овощей. Рагу из овощей. | 6 |
| Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Горошница. | 6 |
| Приготовление блюд и гарниров из кукурузы кукурузный суп. | 6 |
| **Всего** | **18** |
| **Тема 7.** Приготовление каш и гарниров из круп | Приготовление каш. перловая каша | 18 |
| Приготовление каш. Гороховая каша. | 6 |
| Приготовление гарниров из круп. Гречневая каша. | 6 |
| **Всего** | **18** |
| **Тема 8.** Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря | Приготовление блюд из рыбы Рыба, тушенная в томате с овощами. | 6 |
| Приготовление блюд из рыбы Рыба, жаренная во фритюре. | 6 |
| Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря Свинина тушеная с морской капустой. | 6 |
|  | **18** |
| **Тема 9.** Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи | Приготовление блюд из мяса Говядина отварная с гарниром. | 6 |
| Приготовление блюд из мяса Свинина жареная | 6 |
| Приготовление блюд из мясных продуктов Печень, тушенная в соусе | 6 |
| Приготовление блюд из домашней птицы | 6 |
| Приготовление блюд из дичи | 6 |
| **Всего** | **30** |
| **Тема10 .** Приготовление блюд из яиц | Приготовления яиц "всмятку", "в мешочек", "вкрутую", «французский пашот». | **6** |
| **Тема11.** Приготовление блюд из творога Вареники ленивые. | Выполнение технологических операций приготовления вареников ленивых | **6** |
| **Тема 12.** Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий | Приготовление блюд из макаронных изделий Макароны с томатом. | 6 |
| Приготовление блюд из макаронных изделий Макаронник | 6 |
| Приготовление гарниров из макаронных изделий | 6 |
| Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос | 6 |
| **Всего** | **24** |
| **Тема 13.** Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. | Приготовление мучных блюд. Оладьи. | 6 |
| Приготовление выпечных изделий из теста с фаршами. Пирожки печеные | 6 |
| Приготовление пиццы. | 6 |
| **Всего** | **18** |
| **Тема 14.** Приготовление горячих напитков. Чай. | Выполнение технологических операций приготовления чая | **6** |
| **Тема 15.** Приготовление холодных и горячих сладких блюд | Приготовление холодных сладких блюд. Компоты из сухофруктов. | 6 |
| Приготовление горячих сладких блюд. Каша Гурьевская. | 6 |
| **Всего** | **12** |
| **Тема 16.** Приготовление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд | Приготовление салатов. Винегрет. | 6 |
| Приготовление основных холодных закусок. Свекла маринованная. | 6 |
| Приготовление холодных рыбных блюд. Сельдь рубленая с гарниром. | 6 |
| Приготовление холодных мясных блюд. Студень мясной. | 6 |
| **Всего** | **24** |
| **Тема17.** Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров | Приготовление и оформление супов. Щи из квашеной капусты. | 6 |
| Приготовление и оформление супов. Борщ с капустой и картофелем | 6 |
| Приготовление бульонов. Костный бульон. | 6 |
| Приготовление отваров. Отвар овощной. | 6 |
| **Всего** | **24** |
| **Тема18.**  Приготовление холодных и горячих соусов | Приготовление холодных соусов. Столовая горчица. | 6 |
| Приготовление горячих соусов. Соус красный. | 6 |
| **Всего** | **12** |
| **Тема19.** Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции | Выполнение технологических операций процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование. | **6** |
| **Тема20.** Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий | Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий | **6** |
| **Тема21.** Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий | Помощь повару в производстве национальных видов блюд. Плов. | 6 |
| Помощь повару в производстве национальных видов напитков сухарный квас. | 6 |
| Помощь повару в производстве национальных видов кулинарных изделий. Кулебяки. | 6 |
| **Всего** | **18** |
| **Тема22.** Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия | Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия | **6** |
| **Тема23.** Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос | Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос | **6** |
| Выполнение пробной квалификационной работы |  | **6** |
|  | **Всего** | **300** |

**Условия реализации учебной и производственной практики**

Рабочая программа учебной практики реализуется в учебной мастерской

«Повар».

Материально-техническое, информационное и программное обеспечение» включает:

перечень оборудования, инструментария, материалов, имеющихся в мастерской;

Оборудования и инструментов учебной мастерской Повар: холодильник, кухонный гарнитур, электроплита, разделочные столы, шкаф для инвентаря, сейф, титан, набор кастрюль, набор ножей, набор поварского инструмента, весы, набор сковород, разделочные доски, электромясорубка, электромиксер.

Учебно-наглядные материалы - схемы, таблицы, плакаты, чертежи, модели, макеты, муляжи;

Информационно-иллюстрированные стенды

Безопасность труда и пожарная безопасность в учебной мастерской

Первичная обработка овощей и грибов

Первичная обработка рыбы

Обработка мяса. Первичная обработка

Приготовление блюд из овощей.

Приготовление блюд из круп бобовых и макаронных изделий.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов.

Приготовление изделий из дрожжевого сдобного и песочного теста.

Технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности

Перечень используемых технических средств обучения;

оптическая и проекционная аппаратура кинопроектор,

компьютерные средства, обеспечивающие возможность электронного представления, обработки и хранения информации компьютер

**Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы**.

Основная литература

1. Анфимова Н.А., Кулинария. Учебник для студентов учреждений среднего проф. Образования-10 изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.-400с.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии Повар в 4 Ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов-8изд: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.-112с.

3. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии Повар в 4 Ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых-7 изд.: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.-160с.

4. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии Повар в 4 Ч. Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда-8изд: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.-112с.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии Повар в 4 Ч. Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания изделия из дрожжевого теста-8изд: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.-128с.

Дополнительная литература

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.Учебник для студентов учреждений среднего проф. образования-9 изд. М.: Издательский центр «Академия», 2016г.-160с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для студентов учреждений среднего проф. образования-12 изд. М.: Издательский центр «Академия», 2014г.-320с.

Справочники

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия»,

2016 г.

Электронная библиотека

Электронная библиотека, издательство «Инфра-М»

Интернет-ресурсы

1. http://www.inforvideo.ru/

2. http://supercook.ru

3. http://www.millionmenu.ru/

4. http://www.gastronom.ru/

5. http://www.restoran.ru/

6. http://knigakulinara.ru/books/

• мультимедийные презентации по темам Технология пищевой промышленности

Рабочая программа производственной практики реализуется на участках Центра трудовой адаптации осужденных ФКУ ИК №1.

**Контроль и оценка результатов обучения**

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения учебно-производственных работ.

|  |  |
| --- | --- |
| Результатыобучения | Формы и методы контроля и оценки результатов деятельности |
| 1 | 2 |
| Освоенные умения:  -готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара  -соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  -отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции  -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  -соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда  -аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его  -производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  -эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос | оценка выполнения проверочных и индивидуальных практических заданий,  оценка выполнения самостоятельных работ,  решение ситуационных задач,  текущее наблюдение  диагностика выполнения учебно-производственных работ и производительности труда обучающихся и выпускников  решение ситуационных задач,  оценка выполнения проверочных и индивидуальных практических заданий  текущее наблюдение, выполнение квалификационных работ |