

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕДЖ
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»
(ЧОУ СПО КОЛЛЕДЖ УПК «УМИЛЕНИЕ»)**

Рассмотрено:
На заседании
педагогического совета-
ЧОУ СПО ПК УПК
«Умиление»
Протокол
№ 1 от 09 2023

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор ЧОУ СПО
колледж «УПК «Умиление»
А.Н. Савиничев
Приказ № _____
от « _____ » _____ 2023 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о выпускной практической квалификационной работы
по профессии 16675 «Повар»**

Д Н Е В Н И К
прохождения производственной практики

Обучающейся (гося) _____
(Ф.И.О.)

Профессия 16675 «Повар»

Форма обучения дневная

Место прохождения практики _____

_____ **наименование предприятия**

Начало практики « ____ » _____ 20__ год

Конец практики « ____ » _____ 20__ год

Руководитель
практики

_____ **(Ф.И.О)**

МП

Тарифно-квалификационная характеристика профессии Повар

Характеристика работ Повар 2-го разряда

Характеристика работ: Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Характеристика работ Повар 3-го разряда: Варка картофеля и других овощей, бобовых, макаронных изделий, каш; жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блинов, оладий, блинчиков, запеканок, овощных и крупяных изделий. Формовка пирожков, пончиков, булочек, жарка и выпечка их. Формовка и панировка полуфабрикатов из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей и круп). Проведение вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание). Ведение процессов первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка и нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, птицы, рыбы, обработка субпродуктов и др.). Нарезка на порции рыб частиковых пород. Приготовление блюд из концентратов. Раздача блюд массового спроса.

Должен знать: правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их разделки; виды каш и правила их варки; приемы варки овощей; кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; правила приготовления блюд из концентратов; правила раздачи блюд массового спроса.

**Требования, предъявляемые к обучающимся при прохождении
производственной практики**

1. Выполнять установленные на предприятии правила внутреннего распорядка.
2. Соблюдать трудовую и производственную дисциплину.
3. Соблюдать нормы и правила безопасности труда, электробезопасности, пожарной безопасности.
4. Соблюдать правила санитарии и личной гигиены.
5. Вести дневник производственной практики, который является основным документом, подтверждающим прохождение и выполнение программы.

**Тематический план прохождения производственной практики по
профессии**

№ п/п	Виды работ и темы практики	Кол-во часов
1	Вводное занятие	
1.1	Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики.	1
2	Приготовление блюд из овощей и грибов	6
	Подготовка овощей и грибов к производству. Нарезка, формование традиционных видов овощей и грибов.	
	Приготовление, оформление, подача блюд и гарниров из овощей и грибов.	
3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	10
3.1	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	
3.2	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых, кукурузы и макаронных изделий.	
3.3	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	
3.4	Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.	
4	Приготовление супов и соусов	8
4.1	Приготовление бульонов и отваров	
4.2	Приготовление простых супов	
4.3	Приготовление простых холодных и горячих соусов	
5	Приготовление блюд из рыбы	6
5.1	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	
5.2	Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	
5.3	Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом.	
6	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	11
6.1	Обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	
6.2	Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	

7	Приготовление холодных блюд и закусок	8
7.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	
8	Приготовление сладких блюд и напитков	10
8.1	Приготовление сладких блюд	
8.2	Технология приготовления напитков.	
	Итого	60

Содержание тем производственной практики

Дата	Краткое содержание производственной практики	Кол-во часов	Оценка качества выполнения работы	Подпись руководителя
Вводное занятие				
	Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики.	1		
Приготовление блюд из овощей и грибов				
	Обработка и нарезка: - клубне и корне плодов; - капустных и луковых овощей; - свежих грибов, пряностей и приправ.	2		
	Приготовление и отпуск блюд и гарниров - из тушеных овощей; - из запеченных овощей;	4		
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.				
	Приготовление и отпуск каш различной консистенции.	1		
	Приготовление блюд, оформление и отпуск: - из каш. - из бобовых. - блюд из макаронных изделий;	3		
	Приготовление и оформление простого блюда из яиц и творога.	2		
	Приготовление и оформление простого мучного блюда из теста с фаршем.	4		
Приготовление супа и соусов.				
	Приготовление и отпуск: - суп картофельный с крупами, макаронными изделиями или бобовыми; - сладких и молочных супов.	4		
	Приготовление соуса - красного основного и его производных;	2		

	- соуса белого основного и его производных.			
	-молочного, сметанного соусов для запекания, фарширование и подачи. -холодных соусов и яично-масляных смесей, салатных заправок, маринадов.	2		
Приготовление блюд из рыбы				
	Приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд: - из тушеной рыбы. - из запеченной рыбы.	2		
	Приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд из жареной рыбы.	2		
	Приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	2		
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.				
	Приготовление полуфабрикатов: - для приготовления блюд из мяса жареного порционным куском.	4		
	Приготовление полуфабрикатов: - для приготовления блюд из тушеного мяса.	4		
	- для приготовления блюд из субпродуктов домашней птицы.	3		
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.				
	Приготовление бутербродов.	4		
	Приготовление салатов, винегретов.	4		
Приготовление сладких блюд и напитков.				
	Приготовление холодных сладких блюд.	4		
	Приготовление горячих сладких блюд.	4		
	Приготовление холодных, горячих и лечебных напитков.	2		

Профессия: 16675 «Повар»

Обучающийся (аяся) за время прохождения производственной практики на:

ЧОУ ДОД «ЕОУ ДЮЦ колледж «Умиление»

(наименование предприятия)

фактически работал с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

1. Качество выполнения работ:

Профессиональные компетенции	Оценка
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.	
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых.	
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	
Готовить простые супы	
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	
Готовить простые холодные и горячие соусы	
Производить обработку рыбы с костным скелетом	
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	
Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	
Готовить и оформлять салаты	
Готовить и оформлять простые холодные закуски	
Готовить и оформлять простые холодные блюда	
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	
Готовить простые горячие напитки	
Готовить и оформлять простые холодные напитки	

2. Выполнение норм на практике 60 часов

3. Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием_

4. Трудовая дисциплина замечаний по трудовой дисциплине

(есть, нет) _____ оценка _____

5. Показал (а) способность:

Общие компетентности	Да/нет
1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	

Выпускник _____
(Ф.И.О.)

заслуживает присвоения квалификационного разряда по профессии

(наименование профессии)

Руководитель производственной практики:

(подпись) (расшифровка)
МП « _____ » _____ 20 __ г.