

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю зам. директора  
по УМР

\_\_\_\_\_ Л.А. Евплова  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ**  
**Учебной и производственной практики**  
**по профессии 16675 Повар**  
**Адаптированные образовательные профессиональные программы для обучения лиц с**  
**ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

Форма обучения: очная  
Нормативный срок освоения ППКРС: 1 года 10 месяцев  
Квалификация: Повар 2-3 разряда

Шатура  
2024

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **Учебной практики**

**Адаптированная образовательная профессиональная программа  
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

**по профессии 16675 ПОВАР**

Форма обучения: очная  
Нормативный срок освоения ППКРС: 1 года 10 месяцев  
Квалификация: Повар 2-3 разряда

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «ШЭТ» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:

Брусникина Н.М. – преподаватель специальных дисциплин

Одобрено цикловой комиссией профессиональных дисциплин

Протокол № 1 от «30» 08 2024 г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Брусникина Н.М.

Рецензенты:

Внутренний \_\_\_\_\_ методист ГБПОУ МО «ШЭТ»

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. «Повар, кондитер» (Приказ от 09.12.2016 № 1569)

Профессиональный стандарт по профессии «Повар » (Приказ от 25.12.2014 № 1150н) и адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар».

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

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт:

- 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.

### **Уметь:**

- Применять правила безопасности труда и производственной санитарии при выполнении работ по приготовлению пищи.
- Организовывать рабочее место.
- Проверять органолептическим способом годность продуктов.
- Производить первичную обработку и нарезку продуктов.
- Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
- Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- Готовить и оформлять блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
- Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- Готовить бульоны и отвары, 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 п/ф из рыбы с костным скелетом.
- Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- Производить подготовку п/ф из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

- Производить обработку и приготовление основных п/ф 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.
- Готовить и оформлять салаты.
- Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски

#### **Знать:**

- Технику безопасности при выполнении работ.
- Основные приёмы при выполнении механической кулинарной обработке продуктов.
- Правила хранения сырья.
- Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.
- Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд.
- Правила проведения бракеража.
- Оформление и подача простых блюд, температура подачи, сроки хранения.
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение  
учебной практики 900 час  
производственной практики 360 час**

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

Профессия: повар

Назначение профессии

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Квалификация

В системе непрерывного профессионального образования профессия «Повар» относится к 3-ей ступени квалификации.

Тарификация работ (разряд) повара устанавливается на предприятии совместно с образовательным учреждением в соответствии с действующей системой тарификации.

## КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

**Профессия** – повар.

**Квалификация** – 2-й разряд.

**Повар 2-го разряда должен уметь:**

1. вести процесс механической кулинарной обработки сырья; овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, сельскохозяйственной птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку сельскохозяйственной птицы для варки и жарки; подготавливать рыбу частиковых пород для тепловой обработки;
2. готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
3. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца.

**Повар 2-го разряда должен знать:**

1. правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, и требования к качеству полуфабрикатов из них;
2. виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
3. правила, приёмы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
4. основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии.

**Квалификация** – 3-й разряд.

**Повар 3-го разряда должен уметь:**

производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.:

1. промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
2. размораживать мясо, рыбу;
3. потрошить рыбу, птицу, дичь;
4. обрабатывать субпродукты и др.;
5. подготавливать сырьё для изготовления теста;
6. приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
7. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
8. формировать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
9. жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
10. запекать овощные и крупяные изделия;
11. процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формировать, начинять изделия;
12. приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
13. приготавливать блюда из концентратов;
14. приготавливать бутерброды;
15. порционировать, раздавать блюда мясного спроса.

**Повар 3-го разряда должен знать:**

1. виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.
2. правила, приёмы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
3. рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
4. ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд

из неё;

5. правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
6. порядок пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Повар 4-го разряда должен уметь:**

1. вести процесс первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, домашней птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку домашней птицы для варки и жаренья; подготавливать рыбу частиковых и осетровых пород для тепловой обработки;
2. изготавливать порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины; формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);
3. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, каши; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
4. варить бульоны (мясные, мясо-костные, рыбные, грибные), супы (заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие, молочные);
5. приготавливать холодные, первые, вторые, третьи блюда и кулинарные изделия массового опроса, выпускать холодные блюда, закуски (салаты овощные, с мясом, винегрет, рыбу под маринадом, студень, сельдь натуральную с гарниром);
6. приготавливать различные виды пассировки, соусы (томатный, луковый, паровой, молочный и др.); вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп в варёном, тушёном, запечённом, жареном виде (мясо отварное, рагу, гуляш, тефтели, биточки в соусе; рыба отварная, жареная, паровая; овощи фаршированные, запеканки из овощей, круп, молочные блюда и др.); блюда из концентратов; горячие и холодные напитки, сладкие блюда;
7. замешивать тесто (пресное и дрожжевое), выпекать изделия из него (расстегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю) жарить блины, оладьи, блинчики;
8. определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные её недостатки;
9. работать на машинах и аппаратах с соблюдением требований инструкции по эксплуатации и уходу за ними;
10. раздавать приготовленные блюда;
11. бережно обращаться и экономно расходовать топливо, электроэнергию и материалы;
12. применять передовые приёмы работы, способы организации труда и рабочего места;
13. соблюдать требования безопасности труда, пожарной безопасности и правил внутреннего распорядка.



**Повар 4-го разряда должен знать:**

1. основные виды сырья и их кулинарное назначение; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; нормы, соотношения и последовательность закладки сырья;
  2. правила, приёмы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
  3. правила приготовления порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, домашней птицы; порядок обработки рыб осетровых пород; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приёмы их приготовления;
  4. правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; виды каш и правила их варки; приёмы варки овощей;
  5. технологию приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд и изделий из теста в ассортименте массового спроса; правила приготовления блюд из концентратов;
  6. приготовление различных видов пассировок;
  7. режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, жаренья, припускания, выпечки);
- правила составления меню; порядок пользования сборником рецептов, выход готовых изделий; проценты уварки, уварки, упёка и увеличения в объёме;

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Количество часов | Уровень освоения |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| 1                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3                | 4                |
| ПМ 0.1.                     | Приготовление блюд из овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 154              |                  |
|                             | 1. Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность<br>Образовательные, воспитательные, развивающие задачи производственного обучения.<br>Ознакомление обучающихся с учебной мастерской, организацией рабочего места, порядком, получения инструментов, приборов, посуды, режимом работы, с бригадными формами организации труда и санитарными нормами и правилами.<br>Планирование учебно-производственной деятельности учебной группы, учебного заведения.<br>Формы стимулирования труда обучающихся.<br>Инструктаж учащихся по охране труда: ИОТ-001-2010, ИОТ-049-2010, ИОТ-002-2010.<br>Опрос по усвоению знаний ИОТ и сдача зачётов                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  | 1                |
|                             | . Организация рабочего места повара. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ<br>МКО клубнеплодов, простые формы нарезки из картофеля<br>МКО клубнеплодов, сложные формы нарезки клубнеплодов<br>МКО корнеплодов, сложные формы нарезки корнеплодов<br>МКО луковых овощей, простые и сложные формы нарезки<br>МКО плодовых овощей, простые и сложные формы нарезки<br>Подготовка овощей к фаршированию. Приготовление полуфабрикатов.<br>Организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление отварных блюд и гарниров из овощей.<br>Приготовление блюд и гарниров из овощей (картофельное пюре)<br>Приготовление блюд и гарниров из овощей (картофель в молоке)<br>Организация рабочего места для приготовления жареных блюд из овощей.<br>Приготовление жареных блюд и гарниров из овощей (картофель жареный из сырого)<br>Приготовление жареных блюд и гарниров из овощей (картофель жареный из отварного) |                  | 2                |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
|                | Приготовление блюд из овощных массы ( котлеты, биточки)<br>приготовление блюд из овощной массы ( зразы картофельные)<br>приготовление блюд из овощной массы ( котлеты морковные)<br>приготовление блюд из овощной массы ( рулет картофельный с овощами)<br>Приготовление блюд из овощной массы ( запеканка картофельная)<br>Приготовление тушеных блюд из овощей .( картофель тушеный)<br>Приготовление тушеных блюд из овощей. ( овощное рагу)<br>Приготовление тушеных блюд из овощей. ( капуста тушеная )<br>приготовление блюд из овощей национальной кухни(драники )<br>приготовление запеченных блюд из овощей из овощей (перец фаршированный овощами)<br>приготовление запеченных блюд из овощей из овощей (Гратен из картофеля )<br>Приготовление блюд из овощей ( Рёшти картофельные)<br>Приготовление запеченных блюд из овощей ( картофель запеченный по-русски с сыром)<br>приготовление блюд из овощей ( котлеты капустные)<br>приготовление блюд и гарниров из овощей ( котлеты овощные)<br>Приготовление блюд и гарниров из овощей( голубцы овощные).<br><b>Зачет.</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей. |               |  |
| <b>ПМ 0.2.</b> | <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>98 час</b> |  |

|                |                                                                                                                                                                                  |            |   |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
|                | Первичная обработка продуктов соотношение с водой, режим тепловой обработки, продолжительность варки, процент привара, норма выхода, правила хранения готовых блюд. Охрана труда |            | 2 |
|                | Организация рабочего места цехе .Приготовление каш различной консистенции                                                                                                        |            | 2 |
|                | Приготовление блюд из круп ( каша гречневая. )                                                                                                                                   |            | 2 |
|                | Приготовление блюд из круп ( крупеник гречневый)                                                                                                                                 |            | 2 |
|                | Приготовление блюд из круп ( пудинг манный)                                                                                                                                      |            | 2 |
|                | Приготовление блюд из круп( пудинг манный)                                                                                                                                       |            | 2 |
|                | Приготовление блюд из макаронных изделий ( лапшевник)                                                                                                                            |            |   |
|                | Приготовление блюд из яиц. ( омлеты)                                                                                                                                             |            |   |
|                | Приготовление блюд из творога ( сырники)                                                                                                                                         |            |   |
|                | приготовление блюд из творога( запеканка)                                                                                                                                        |            |   |
|                | Приготовление блюд из творога( вареники из творога)                                                                                                                              |            |   |
|                | Приготовление блюд из творога( вареники из творога)                                                                                                                              |            |   |
|                | Приготовление блюд из творога( вареники ленивые из творога)                                                                                                                      |            |   |
|                | Приготовление блюд из творога ( жареные творожник)                                                                                                                               |            |   |
|                | Приготовление блюд из творога ( запеканка с фруктами)                                                                                                                            |            |   |
|                | Приготовление блюд из творога ( пудинг с фруктами)                                                                                                                               |            |   |
|                | Приготовление блюд из творога ( зразы из творога с курагой))                                                                                                                     |            |   |
|                | Приготовление котлет, биточков и клёцк.                                                                                                                                          |            |   |
|                | Приготовление блюд из макаронных изделий                                                                                                                                         |            |   |
|                | Приготовление блюд из бобовых                                                                                                                                                    |            |   |
|                | Зачет. приготовление блюд из круп, яиц. творога . макаронных изделий.                                                                                                            |            |   |
| <b>ПМ 0.3.</b> | <b>Приготовление супов и соусов</b>                                                                                                                                              | <b>156</b> |   |
|                | 1. Знакомство с горячим цехом, оборудованием и инструментами. Приготовление мясокостного и мясного бульона. Инструктаж по т/б Организация рабочего места в горячем цехе          |            | 2 |
|                |                                                                                                                                                                                  |            | 2 |
|                | 2. Приготовление рыбного, грибного бульона и бульона из птицы                                                                                                                    |            | 2 |
|                | Приготовление заправочных супов. ( суп картофельный, суп с макаронными изделиями)                                                                                                |            | 2 |
|                | Приготовление заправочных супов. ( суп картофельный, суп с макаронными                                                                                                           |            | 2 |
|                |                                                                                                                                                                                  |            | 2 |

|         |                                                                                                                     |            |   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
|         | Приготовление заправочных супов. ( щи из свежей капусты с картофелем)                                               |            | 2 |
|         | Приготовление заправочных супов. ( щи "суточные")                                                                   |            | 2 |
|         | приготовление заправочных супов. ( Суп-лапша домашняя                                                               |            | 2 |
|         | Приготовление заправочных супов. ( Борщ с картофелем и капустой)                                                    |            | 2 |
|         | Приготовление заправочных супов. ( Рассольники)                                                                     |            |   |
|         | Приготовление заправочных супов. ( Рассольник Ленинградский))                                                       |            |   |
|         | Приготовление заправочных супов. ( Суп-харчо)                                                                       |            |   |
|         | Приготовление молочных супов.( с крупой. с макаронными изделиями)                                                   |            |   |
|         | Приготовление заправочных супов.( Суп прозрачный с гренками)                                                        |            |   |
|         | Приготовление сладких супов. ( Суп из смеси сухофруктов с клёцками)                                                 |            |   |
|         | Приготовление пюреобразных супов.                                                                                   |            |   |
|         | Зачет по разделу супы.                                                                                              |            |   |
|         | Организация рабочего места в соусном отделении горячего цеха.                                                       |            |   |
| ПМ 0.4. | . Нормы муки и жира, норма выхода, режим варки и условия хранения. Охрана труда                                     |            |   |
|         | Приготовление соусов с мукой: красный соус, белый соус молочные соусы, сметанные соусы                              |            |   |
|         | Приготовление соусов без муки: яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, соусы на уксусе.                  |            |   |
|         | Приготовление сладких соусов                                                                                        |            |   |
|         | <b>Приготовление блюд из рыбы</b>                                                                                   | <b>108</b> |   |
|         | 1. Знакомство с рыбным цехом, оборудованием и инструментом. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Охрана труда |            | 2 |
|         | 2. Обработка осетровых пород рыб. Обработка и разделка камбалы, солёной и маринованной сельди                       |            | 2 |
|         | 3. Приготовление котлетной массы и фаршей из неё                                                                    |            | 2 |
|         | 4. Виды рыбных блюд, в зависимости от тепловой обработки. Охрана труда                                              |            | 2 |
|         | 5. Режим тепловой обработки, процент уварки, норма выхода и правила хранения горячих готовых блюд                   |            | 2 |
|         | 6. Приготовление блюд из отварной и жареной рыбы                                                                    |            | 2 |
|         | 7. Приготовление блюд из припущенной и тушёной рыбы, запечённой рыбы в кляре                                        |            | 2 |
|         | 8. Приготовление блюд из котлетной массы: зразы, котлет, биточков, тельного,                                        |            | 2 |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |                         |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
|                                    | рулетов                                                                                                                                                                                                                                              |                         |                         |
|                                    | 9. Приготовление блюд на пару                                                                                                                                                                                                                        | 6                       | 2                       |
| <b>Наименование разделов и тем</b> | <b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                         | <b>Количество часов</b> | <b>Уровень освоения</b> |
| <b>1</b>                           | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>3</b>                | <b>4</b>                |
| <b>ПМ 0.5.</b>                     | <b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>132</b>              |                         |
|                                    | Охрана труда. Инструктажи при выполнении кулинарных работ. Ознакомление с программой обучения, мясным цехом, инвентарём, посудой, оборудованием. Обработка мяса и мясопродуктов (разделка, сортировка, приготовление крупнокусковых п/ф) из говядины |                         | 1                       |
|                                    | Охрана труда. Инструктажи при выполнении кулинарных работ. Обработка мяса и мясопродуктов (разделка, сортировка, приготовление мелкокусковых п/ф) из говядины                                                                                        |                         | 2                       |
|                                    | Охрана труда. Инструктажи при выполнении кулинарных работ. Обработка мяса и мясопродуктов (разделка, сортировка, приготовление порционных п/ф) из говядины                                                                                           |                         | 2                       |
|                                    | Приготовление блюд из крупнокусковых п/ф говядины с применением всех видов тепловой обработки (жарка, варка, тушение, запекание). Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами                    |                         | 2                       |
|                                    | Приготовление блюд из мелкокусковых п/ф говядины с применением всех видов тепловой обработки (жарка, варка, тушение, запекание). Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами                     |                         | 2                       |
|                                    | Приготовление блюд из порционных п/ф говядины с применением всех видов тепловой обработки (жарка, варка, тушение, запекание). Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами                        |                         | 2                       |
|                                    | Кулинарная разделка и обвалка свинины. Сортировка свинины и приготовление крупнокусковых и мелкокусковых п/ф. Кулинарная разделка и обвалка свинины. Сортировка свинины и приготовление порционных п/ф                                               |                         | 2                       |
|                                    | Приготовление блюд из крупнокусковых п/ф свинины с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами                                                        |                         | 2                       |
|                                    | Приготовление блюд из мелкокусковых п/ф свинины с применением всех видов                                                                                                                                                                             |                         | 2                       |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                      |                         | 2                       |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                      |                         | 2                       |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                      |                         | 2                       |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                      |                         | 2                       |
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                      |                         | 2                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|
| <p>тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами</p> <p>Приготовление блюд из порционных п/ф свинины с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами</p> <p>Приготовление котлетной массы и п/ф из неё. Приготовление блюд из котлетной массы. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами. Отпуск блюд</p> <p>Приготовление котлетной массы и п/ф из неё. Приготовление блюд из котлетной массы. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептов и технологическими картами. Отпуск блюд</p> <p>Обработка субпродуктов, приготовление п/ф из субпродуктов. Приготовление блюд из субпродуктов с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Отпуск блюд. Работа со сборником рецептов</p> <p>Обработка субпродуктов, приготовление п/ф из субпродуктов. Приготовление блюд из субпродуктов с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Отпуск блюд. Работа со сборником рецептов</p> <p>Обработка сельскохозяйственной птицы (механическая кулинарная обработка). Заправка птицы и приготовление п/ф. целые тушки. Приготовление блюд целыми тушками с применением всех видов тепловой обработки</p> <p>Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление порционных п/ф из птицы. Приготовление блюд из порционных п/ф. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Применение всех видов тепловой обработки. Работа со сборником рецептов</p> <p>Механическая кулинарная обработка птицы и приготовление мелкокусковых п/ф. Приготовление блюд из мелкокусковых п/ф. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Применение всех видов тепловой обработки. Работа со сборником рецептов и технологическими картами</p> <p>Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление п/ф из котлетной массы птицы. Приготовление блюд из котлетной массы. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептов и технологическими картами</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса диких животных (оленья, лося, кабана, медведя, коз, зайца, кролика). Приготовление блюд из мяса диких животных Отпуск,</p> |  | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | 2 |

|                |                                                                                                                                                                                                                                |           |   |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
|                | сроки хранения, требования к качеству.<br>. Зачёт по теме «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»                                                                                                                        |           |   |
| <b>ПМ 0.6.</b> | <b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>                                                                                                                                                                      | <b>72</b> |   |
|                | 1. Организация рабочего места, нормы отходов при обработке, норма выхода, правила хранения. Подбор посуды и инвентаря. Оформление и отпуск готовых блюд. Охрана труда                                                          | 6         | 2 |
|                | 2. Приготовление открытых, закрытых, холодных, горячих бутербродов, канапе.                                                                                                                                                    | 6         | 2 |
|                | 3. Приготовление салатов из сырых овощей, фруктов                                                                                                                                                                              | 6         | 2 |
|                | 4. Приготовление салатов из варёных овощей. Приготовление винегретов                                                                                                                                                           | 6         | 2 |
|                | 5. Приготовление закусок из рыбы. Приготовление блюд из сельди. Сельдь с гарниром, натуральная, рубленая                                                                                                                       | 6         | 2 |
|                | 6. Приготовление рыбных холодных блюд. Рыба под маринадом                                                                                                                                                                      | 6         | 2 |
|                | 7. Приготовление мясных холодных блюд и закусок. Ветчина с гарниром, ростбиф холодный                                                                                                                                          | 6         | 2 |
|                | 8. Приготовление паштетов                                                                                                                                                                                                      | 6         | 2 |
|                | 9. Зачёт по теме «Приготовление блюд и закусок из овощей, грибов, яиц»                                                                                                                                                         | 6         | 2 |
| <b>ПМ 0.7.</b> | <b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>                                                                                                                                                                                   | <b>72</b> |   |
|                | 1. Организация рабочего места, режим тепловой обработки, норма выхода и правила хранения блюд. Температура подачи сладких холодных и горячих блюд. Классификация сладких блюд. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод |           | 2 |
|                | 2. Приготовление компотов из свежих, сушёных и консервированных фруктов и ягод одного или нескольких видов                                                                                                                     |           | 2 |
|                | 3. Приготовление киселей (густой, средней густоты, полужидкие), отпуск, хранение, требование к качеству                                                                                                                        |           | 2 |
|                | 4. Приготовление желе, муссов, самбуков                                                                                                                                                                                        |           | 2 |
|                | 5. Приготовление горячих сладких блюд, сладкие блюда из концентратов                                                                                                                                                           |           | 2 |
|                | 6. Приготовление пудинга сухарного, каша гурьевская, шарлотка с яблоками.<br>Зачёт по теме « Приготовление сладких блюд и напитков»                                                                                            |           | 2 |



| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Количество часов | Уровень освоения |  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|--|
| 1                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3                | 4                |  |
| ПМ 0.8.                     | <b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>108</b>       |                  |  |
|                             | <p>Ознакомление с кондитерским цехом, инвентарём, оборудованием. Организация рабочего места. Режим варки. Процент упёка, норма выхода. Условия и сроки хранения готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов. Дрожжи и химические разрыхлители. Охрана труда. Машина для приготовления теста. Бездрожжевое тесто. Приготовление теста для пельменей, вареников, домашней лапши. Приготовление теста для блинов блинчиков и оладий</p> <p>Приготовление фаршей. Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывания</p> <p>Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Формирование, выпечка, жарение пирожков во фритюре</p> <p>Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него</p> <p>Приготовление бисквитного теста и изделий из него (кексы, печенье, песочники)</p> <p>Приготовление слоёного теста и изделий из него (торт, пирожное, крошка, слойка)</p> <p>Приготовление заварного теста и изделий из него. Качественная оценка изделий из теста, отпуск</p> <p>Приготовление бездрожжевого сдобного теста и изделий из него (тарталетки, крушоны).</p> <p>Приготовление суфле, зефира, безе, кремов, помадки, глазури</p> <p><b>Зачёт по теме</b> Приготовление хлебобулочных и мучных изделий</p> |                  | 2                |  |
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | 2                |  |
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | 2                |  |
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | 2                |  |
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | 2                |  |
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | 2                |  |
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | 2                |  |
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | 2                |  |
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | 2                |  |
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | 2                |  |
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                  |  |
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                  |  |
| <b>Всего:</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>900 час</b>   |                  |  |

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ УЧАЩИХСЯ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Раздаточный материал (карточки): контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

### **ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)**

- Самостоятельное выполнение обучающимися практической квалификационной работы, соответствующей требованиям квалификационной характеристики для данного уровня квалификации по осваиваемой профессии (разряда, категории и т.п.).
- Собеседование с обучающимися на заседании комиссии для определения соответствия его знаний требованиям квалификационной характеристики.
- Задания на практическую квалификационную работу выдаются обучающимся не позднее чем за 15 дней до её проведения.
- Выполнение работ оценивается в соответствии с «Критериями оценки по производственному обучению» в баллах по пятибалльной системе

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская. Кулинария: учебник для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2021.
2. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: ООО «Изд-во Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2020.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для НПО. М.: Издательский центр «Академия», 2021.
4. Воробьёва Т., Гаврилова Т. Коллекция лучших рецептов. – Харьков: Книжный Клуб «Клуб семейного досуга», 2021
5. Журналы «Коллекция рецептов», «Гастроном». – ЗАО «ИД «Вкусная жизнь», г. Москва.

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: Справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 1918.
2. Мугинова Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения: учеб. пособие / Г.Р. Мугинова, Л.В. Рыжова. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2019. – 115 с.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач.

проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2021. – 96 с.

3. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2021. – 272 с.

3. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

## **12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:**

1. Технологическое оборудование и оснастка:

- миксер;
- мясорубка ;
- миксер (блендер)
- электроплита конфорочная
- чайник электрический
- микроволновая печь
- холодильник 2-х камерный
- кухонный комбайн
- водонагреватель
- вытяжка «Эликор» - 2 штуки;
- кухонная мойка – 2 штуки;
- электронные весы (ёмкость – 5кг);
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **Производственной практики**

**Адаптированная образовательная профессиональная программа  
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

**по профессии 16675 ПОВАР**

Форма обучения: очная  
Нормативный срок освоения ППКРС: 1 года 10 месяцев  
Квалификация: Повар 2-3 разряда

Шатура  
2024



## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики по профессии 16675 Повар разработана с учетом требований Профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н) 16675 Повар.

## **1.2. Цели и задачи:**

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны приобрести практический опыт работы:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса;
- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, рыбы, мяса;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса;
- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу и мясо;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи, грибы, рыбу и мясо;

### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, рыбы и мяса;
- технику обработки овощей, грибов, рыбы и мяса;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы и мяса;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей;
- правила хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и мяса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемых при приготовлении и обработке овощей, грибов, рыбы и мяса.

**1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 360 часов.

**Планирование учебного времени**

| №<br>п/п | Профессия/специальность | Курс | Полугодие |     | Итого<br>год |
|----------|-------------------------|------|-----------|-----|--------------|
|          |                         |      | 1         | 2   |              |
| 1        | 16675 Повар             | 2    | -         | 360 | 360          |
|          | <b>Всего:</b>           |      |           |     | <b>360</b>   |



## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 2.1. Количество часов на освоение производственной практики: 360 часов

#### Программа производственной практики по профессии 16675 Повар

| №  | Виды выполняемых работ                                                     | Количество часов |
|----|----------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1. | Знакомство с предприятиями общественного питания                           | 6ч               |
| 2  | Механическая и кулинарная обработка грибов                                 | 6ч               |
| 3  | Механическая и кулинарная обработка овощей                                 | 6ч               |
| 4  | Нарезка овощей различными способами                                        | 6ч               |
| 5  | Механическая и кулинарная обработка чешуйчатой рыбы                        | 6ч               |
| 6  | Механическая и кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы                     | 6ч               |
| 7  | Обработка нерыбных продуктов                                               | 6ч               |
| 8  | Механическая и кулинарная обработка мяса                                   | 6ч               |
| 9  | Механическая и кулинарная обработка мяса разделка, обвалка, жиловка.       | 6ч               |
| 10 | Крупнокусковые полуфабрикаты                                               | 12ч              |
| 11 | Порционные полуфабрикаты (бифштекс, лангет, эскалоп...)                    | 12ч              |
| 12 | Мелкокусковые полуфабрикаты бефстроганов, поджарка., гуляш..               | 12ч              |
| 13 | Приготовление котлетной массы                                              |                  |
| 14 | Механическая и кулинарная обработка птицы                                  | 6ч               |
| 15 | Тепловая кулинарная обработка продуктов (варка, жарка                      | 6ч               |
| 16 | Тепловая кулинарная обработка продуктов (пассерование, тушение, запекание) | 6ч               |
| 17 | Приготовление супов заправочных (щи, борщи,                                | 6ч               |
| 18 | Приготовление супов заправочных (рассольники)                              | 6ч               |
| 19 | Супы с крупами и бобовыми                                                  | 6ч               |
| 20 | Супы с макаронными изделиями                                               | 6ч               |
| 21 | Супы прозрачные                                                            | 6ч               |
| 22 | Супы молочные                                                              | 6ч               |
| 23 | Супы холодные                                                              | 6ч               |
| 24 | Соусы красные, белые (основные)                                            | 6ч               |
| 25 | Соус молочный, сметанный.                                                  | 6ч               |
| 26 | Блюда из круп и бобовых                                                    | 6ч               |
| 27 | Блюда из макаронных изделий (макаронник, лапшевник, запеканки)             | 6ч               |
| 28 | Блюда и гарниры из овощей (жаренных)                                       | 6ч               |
| 29 | Блюда из запеченных и тушеных овощей                                       | 6ч               |

|    |                                                           |              |
|----|-----------------------------------------------------------|--------------|
| 30 | Блюда из фаршированных овощей.                            | 12ч          |
| 31 | Рыбные блюда (рыба жареная)                               | 6ч           |
| 32 | Рыба отварная                                             | 6ч           |
| 33 | Блюда из рыбной котлетной массы                           | 12ч          |
| 34 | Блюда из яиц и творога (запеканки)                        | 6ч           |
| 35 | Яйца фаршированные , омлеты                               | 6ч           |
| 36 | Мясные блюда. Мясо шпигованное                            | 6ч           |
| 37 | Мясные блюда. Мясо запеченное                             | 12ч          |
| 38 | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы           | 12ч          |
| 39 | Блюда из птицы жаренной, запеченной                       | 12ч          |
| 40 | Блюда из субпродуктов                                     | 6ч           |
| 41 | Холодные блюда и закуски (бутерброды, канапе, сэндвичи)   | 12ч          |
| 42 | Салаты. винегреты                                         | 6ч           |
| 43 | Сладкие блюда и напитки (компоты из свеж)                 | 6ч           |
| 44 | Сладкие блюда и напитки (компоты из сухофруктов)          | 6ч           |
| 45 | Мучные изделия (вареники, пельмени, позы, лапша домашняя) | 6ч           |
| 46 | Мучные изделия (блины, блинчики, оладьи)                  | 6ч           |
| 47 | Изделия из дрожжевого теста (пирожки, пироги)             | 6ч           |
| 48 | Изделия из дрожжевого теста (расстегаи, ватрушки..        | 12ч          |
| 49 | Изделия из песочного теста коржи, печенье                 | 6ч           |
| 50 | Изделия из заварного теста                                | 6ч           |
|    | <b>итого:</b>                                             | <b>360 ч</b> |

### Содержание практики

В ходе производственной практики обучающиеся приобретают опыт профессиональной деятельности, взаимодействия с должностными лицами, коллегами по работе, овладевают конкретными профессиональными навыками и методами решения практических задач.

Основными видами работ, выполняемых обучающимися в период практики, являются:

- организационная работа;
- практическая работа;

**Организационная работа.** Участие в установочном , текущем и заключительном собраниях по практике, подготовка отчетной документации по итогам практики. знакомство с профилем деятельности организации в целом со структурой подразделения прохождения практики.

**Практическая работа.** Выполнение работ по приготовлению блюд на основе технической документации.

### Руководство практикой

Руководство производственной практикой осуществляется на приоритетных началах со стороны учебного заведения ГБПОУ МО «ШЭТ» и со стороны учреждения-базы практики. Со стороны училища практикой руководит мастер производственного обучения, а также руководитель группы. Со стороны базы практики работой обучающихся - практикантов руководит уполномоченное согласно договору лицо (наставник).

***Мастер производственного обучения:***

- Устанавливает связи с базами практики, заключает с ними договора;
- Посещает базы практики с целью контроля работы обучающихся - практикантов;
- Составляет отчет по итогам практики и предоставляет его в учебную часть в установленные сроки.
- Организует проведение практики в соответствии с программой (проводит индивидуальные и групповые консультации)

***Руководитель группы***

-Устанавливает и поддерживает связь с базами практики

-Обеспечивает посещаемость, а также выполнение обучающимися практикантами внутреннего распорядка

Трудовой дисциплины и соблюдение мер безопасности и

***Наставник***

-Обеспечивает условия для выполнения практикантами программы производственной практики

-Обеспечивает обучающимся - практикантам условия безопасной работы на каждом рабочем месте

-Проводит обязательные инструктажи по охране труда: вводный и на рабочем месте с оформлением установленной документации 4 в необходимых случаях проводит обучение учащихся безопасным методам работы.

-ведет учет посещений с обучающимися - практикантами базы практики и выполнения ими поставленных задач в установленные сроки;

-проверяет качество подготовленной обучающимися - практикантами отчетной документации и заверяет ее своей подписью;

-составляет отзыв о работе каждого обучающего - практиканта, проходившего практику на данной базе практики, вносит свои предложения по ее оценке;

***Отчетность по практике***

За период учебной практики обучающие - практиканты готовят и представляют мастеру производственного обучения следующие отчетные документы:

-дневник учета учебно-производственных работ при обучении на производстве.

-производственную характеристику.

Все указанные документы заверяются подписями уполномоченных лиц и печатью организаций – баз практики

***При оценке работы обучающегося - практиканта в период практики руководитель практики исходит из следующих критериев:***

- систематичность работы в ходе практики;
- ответственность отношения к порученному участку работы в целом к своей профессиональной деятельности;
- личное участие в направлениях работы базы практики
- качество выполнения учебных заданий;
- добросовестность в ведении рабочей документации, качество оформления отчетных документов по практике

***Форма итогового контроля***

Итоговый контроль по производственной практике осуществляется в форме «Зачет/Незачет.

Если учащийся –практикант не выполнил комплексный учебный план практики в полном объеме, он не допускается к итоговой аттестации.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы предполагает производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2021 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2020 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2015 г. 4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2021г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2017 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов

Дополнительные источники: Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2020 г.

2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2019 г.

3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г. 4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2018 г.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                         | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Умения:</b><br>-организовать свою работу в соответствии с заданием.<br>-определять качество поступившей продукции.<br>- готовить полуфабрикаты из овощей, грибов, мяса, птицы.<br>- определять количество отходов при механической обработке овощей, рыбы, мяса<br>-готовить не сложную кулинарную продукцию. | Наблюдение оценка результатов выполнения практических работ<br>Наблюдение оценка результатов выполнения практических работ<br>Оценка результатов выполнения практических работ<br>Оценка результатов выполнения практических работ<br>Оценка результатов выполнения практических работ решение задач. |
| <b>Знания:</b><br>-нормативно правовую документацию, применяемую при работе.<br>- понятие о механической кулинарной обработке, характеристику основных                                                                                                                                                           | Оценка результатов выполнения практических работ<br>Тестирование, оценка результатов выполнения практических работ                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| приемов<br>- технологический процесс обработки рыбы, мяса, птицы<br>- технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса.<br>- технологический процесс приготовления не сложной кулинарной продукции | Оценка результатов выполнения практических работ<br>Оценка результатов выполнения практических работ<br>Устный опрос, тестирование, оценка результатов выполнения практических работ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|