

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области**

**«Иркутский техникум транспорта и строительства»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МДК.01.01. КУЛИНАРИЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**16675 ПОВАР**

**Профессия: 16675 Повар-3 разряда**

**Форма обучения - очная**

**Срок обучения -1г.10мес.**

**Иркутск, 2024г.**

## Содержание

1. Паспорт программы профессионального модуля
2. Структура и примерное содержание профессионального модуля рабочей профессии 16675 Повар
3. Результаты освоения профессионального модуля
4. Условия реализации программы профессионального модуля
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Кулинария», рабочего учебного плана по профессии 16675 «Повар», профессионального стандарта от 9 марта 2022 г. №113н, является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ, рабочей программы воспитания.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения, преподаватель первой квалификационной категории.

Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Проккол №10 от 28.05. 2024 г.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 Кулинария

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар в части освоения вида деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций ПК, рабочей программы воспитания.

ПК 1. Приготовление блюд из овощей и грибов под руководством повара.

ПК 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста под руководством повара.

ПК3. Приготовление супов и соусов под руководством повара.

ПК4. Приготовление блюд из рыбы под руководством повара.

ПК5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы под руководством повара.

ПК6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок под руководством повара.

ПК7. Приготовление сладких блюд и напитков под руководством повара.

**1.2. Цели и задачи модуля** – требования к результатам освоения модуля:

- формирование у обучающихся профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной профессии.

В результате прохождения учебной и производственной практики по виду профессиональной деятельности кулинария обучающийся должен иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;
- приготовления простых супов и соусов;
- приготовления простых блюд из рыбы;
- приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовления и оформление холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков.

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом пригодность продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд;
- обрабатывать различными методами продукты

### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- технику обработки продуктов;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработки продуктов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения продуктов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке продуктов;
- правила их безопасного использования.

## **1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- всего - 2128 часа, в том числе:
- МДК.01.01. - 384ч;
- Учебная практика – 1200 ч.;
- Производственная практика- 450 часов.
- Промежуточная аттестация- экзамен

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2. Объем профессионального модуля и виды учебной работы МДК 01.01 Кулинария**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	478
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	384
в том числе:	
Лабораторная работа и практические занятия	94
Промежуточная аттестация в 4 семестре в форме экзамена	2

## 2.1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися рабочей профессией 16675 Повар (младший повар, помощник повара), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Приготовление простых блюд из овощей и грибов
ПК 2	Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста
ПК 3	Приготовление простых супов и соусов
ПК 4	Приготовление простых блюд из рыбы
ПК 5	Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы
ПК 6	Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок
ПК 7	Приготовление простых сладких блюд и напитков
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль 2. Патриотическое

Модуль 3. Духовно- нравственное

Модуль 4. Эстетическое

Модуль 5. Физическое воспитание. Формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия

Модуль 6. Профессионально-трудовое воспитание

Модуль 7. Экологическое воспитание

Модуль 8. Ценности научного познания

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. ЛПР и ПЗ			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.		34	12		150	
ПК 2	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.		42	14		156	
ПК 3	Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления супов и соусов.		84	12		198	
ПК 4	Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления простых блюд из рыбы.		82	14		216	
ПК 5	Раздел 5. Осуществление технологического процесса приготовления простых блюд из		66	14		150	



	мяса и домашней птицы						
ПК 6	Раздел 6. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок.		42	14		156	
ПК 7	Раздел 7. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых сладких блюд и напитков.		34	14		78	
	<i>Всего:</i>	1978	384	94		1200	450

### 3.2. Содержание обучения профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Объем часов	Реализуемые модули РПВ/формируемые ОК/ПК
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов</b>			<b>46</b>	ПК1, ОК1, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, М2, М3, М6
<b>Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов</b>				
<b>Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	<b>1</b>	<b>Механическая кулинарная обработка сырья. Обработка овощей и грибов.</b> Пищевая ценность овощей и грибов, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.	2	
	<b>2</b>	<b>Практическая работа №1. «Механическая кулинарная обработка овощей».</b> Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Требования к качеству очищенных овощей. Выполнение технологических операций нарезания овощей. Особенности фигурных нарезок овощей.	2	
<b>Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
	<b>1</b>	<b>Обработка корнеплодов и клубнеплодов.</b> Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения	2	

	2	<b>Обработка капустных и луковых овощей.</b> Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения	2	
	3	<b>Обработка салатных, десертных и консервированных овощей.</b> Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения	2	
	4	<b>Обработка консервированных овощей.</b> Квашеная капуста. Соленые огурцы. Сушеные овощи. Свежемороженые овощи.	2	
	5	<b>Подготовка овощей для фарширования.</b> Кабачки. Перец. Помидоры. Капуста.	2	
	6	<b>Отходы и их использование.</b> Полуфабрикаты из овощей.	2	
	7	<b>Практическая работа №2. «Выполнение технологических операций при нарезки овощей»</b> Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Требования к качеству очищенных овощей. Выполнение технологических операций нарезания овощей.	6	
<b>Тема 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</b>			<b>20</b>	
		<b>Содержание</b>		
	1	<b>Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск блюд.</b> Способы тепловой кулинарной обработки. <b>Оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов.</b>	2	

	<b>2</b>	<b>Приготовление простых блюд и гарниров из вареных овощей.</b> Ассортимент, технология приготовления блюд, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	<b>3</b>	<b>Приготовление простых блюд и гарниров из припущенных овощей.</b> Ассортимент, технология приготовления блюд, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	<b>4</b>	<b>Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей.</b> Ассортимент, технология приготовления блюд, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	<b>5</b>	<b>Приготовление простых блюд и гарниров из тушеных овощей.</b> Ассортимент, технология приготовления блюд, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	<b>6</b>	<b>Приготовление простых блюд и гарниров из запеченных овощей.</b> Ассортимент, технология приготовления блюд, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	<b>7</b>	<b>Приготовление блюд из грибов.</b> Ассортимент, технология приготовления блюд, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	<b>8</b>	<b>Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.</b>	2	
	<b>9</b>	<b>Практическая работа №3 «Приготовление отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд из овощей».</b>  Блюда из полуфабрикатов. «Картофель любительский». «Жареный картофель». Сухое картофельное пюре. Крекеры. Картофельные котлеты.	2 2	
	<b>10</b>	<b>Практическая работа №4. « Решение задач на процент отхода»</b>	2	

<b>Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.</b>			<b>56</b>	ПК2, ОК1, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, М2, М3, М6
<b>Тема 1. Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий</b>		<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	<b>1</b>	<b>Блюда и гарниры из круп.</b> Химический состав и пищевая ценность круп. Виды круп.	2	
	<b>2</b>	<b>Блюда и гарниры из бобовых.</b> Химический состав и пищевая ценность бобовых. Виды бобовых.	2	
	<b>3</b>	<b>Блюда и гарниры из макаронных изделий.</b> Химический состав и пищевая ценность макаронных изделий. Виды макаронных изделий.	2	
	<b>4</b>	<b>Каши.</b> Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Требования к качеству.	2	
	<b>5</b>	<b>Каши рассыпчатые, вязкие, густые.</b> Гречневая каша. Пшенная каша. Перловая каша. Рассыпчатые каши из концентратов.	2	
	<b>6</b>	<b>Практическая работа № 5. «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий».</b> Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Приготовление некоторых блюд из крупы и макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Особенности приготовления и подачи блюд из крупы и макаронных изделий.	<b>6</b>	
<b>Тема 2. Осуществление технологического процесса приготовления</b>				

и оформления простых блюд из яиц и творога				
		<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	<b>1</b>	<b>Блюда из яиц.</b> Химический состав и пищевая ценность , правила обработки. Варка. Жарка. Запекание.	2	
	<b>2</b>	<b>Блюда из творога.</b> Химический состав и пищевая ценность блюд, правила обработки. Холодные блюда. Горячие блюда.	2	
	<b>3</b>	<b>Практическая работа № 6 «Приготовление блюд из яиц и творога».</b> Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления отдельных блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога.	<b>6</b>	
	<b>4</b>	<b>Сроки хранения. Требования к качеству блюд из яиц и творога.</b>	2	
		<b>Содержание</b>	<b>28</b>	
	<b>1</b>	<b>Изделия из теста.</b> Пищевая ценность. Дрожжевое тесто. Опарный способ.	2	
	<b>2</b>	<b>Дрожжевое тесто.</b> Безопарный способ.	2	
	<b>3</b>	<b>Изделия из теста.</b> Пирожки печеные. Пирожки жареные.	2	
	<b>4</b>	<b>Изделия из теста.</b> Пончики.	2	
	<b>5</b>	<b>Изделия из теста.</b> Расстегаи.	2	
	<b>6</b>	<b>Изделия из теста.</b> Ватрушки.	2	
	<b>7</b>	<b>Приготовление блинов и оладьев.</b>	2	
	<b>8</b>	<b>Бездрожжевое тесто.</b> Тесто для пельменей.	2	
	<b>9</b>	<b>Бездрожжевое тесто.</b> Тесто для лапши домашней.	2	
	<b>10</b>	<b>Бездрожжевое тесто.</b> Заварное тесто. Слоеное тесто. Сдобное тесто.	2	
	<b>11</b>	<b>Приготовление фаршей, начинок.</b> Фарш мясной. Рыбный фарш. Фарш из свежей капусты. Фарш из квашеной капусты. Фарш из зеленого лука с яйцом. Фарш картофельный с грибами.	2	

	12	Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.	2	
	13	Практическая работа №7. «Приготовление теста слоеного, заварного».	2	
		Дифференцированный зачет	2	
<b>Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов</b>			<b>96</b>	<b>ПК3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М2, М3, М6</b>
<b>Технология приготовления супов и соусов.</b>				
<b>Тема 1. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Организация работы повара в горячем цехе.</b> Охрана труда и техника безопасности при работе в горячем цехе. Санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к работнику горячего цеха (суповое отделение)	2	
	2	<b>Супы в питании человека. Классификация супов.</b> Подготовка продуктов и п/ф для приготовления супов. Пищевая ценность, калорийность. Ассортимент супов.	2	
	3	<b>Технология приготовления бульонов.</b> Костный бульон. <b>Технология приготовления овощного грибного фруктового отвара.</b>	2	
	4	<b>Технология приготовления мясокостного бульона.</b>	2	
	5	<b>Технология приготовления бульона из птицы.</b>	2	

	<b>6</b>	<b>Технология приготовления</b> рыбного бульона.	2	
	<b>7</b>	<b>Технология приготовления</b> грибного отвара.	2	
	<b>8</b>	<b>Технология приготовления</b> овощного, фруктового отвара.	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Приготовление и отпуск</b> <b>заправочных супов</b>	<b>Содержание</b>		<b>26</b>	
	<b>1</b>	<b>Технология приготовления заправочных супов. Щи. Борщи. Рассольники.</b> Правила варки супов. Последовательность закладки продуктов в бульон.	2	
	<b>2</b>	<b>Технология приготовления борщей.</b> <b>Борщ</b> (украинский, флотский, сибирский). Требования к качеству, правила отпуска и хранения	2	
	<b>3</b>	<b>Борщ</b> (украинский, флотский, сибирский). Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	<b>4</b>	<b>Технология приготовления щей</b> из свежей капусты. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	<b>5</b>	<b>Технология приготовления щей</b> из квашеной капусты. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	<b>Тема 3.</b> <b>Приготовление</b> <b>картофельных</b> <b>овощами,</b> <b>бобовыми</b> <b>макаронными изделиями.</b>	<b>6</b>	<b>Технология приготовления рассольников</b> традиционного, ленинградского. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2
<b>7</b>		<b>Технология приготовления рассольников</b> традиционного, ленинградского. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	



	<b>8</b>	<b>Технология приготовления солянки</b> сборная мясная. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	<b>9</b>	<b>Технология приготовления солянки</b> домашней, рыбной. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	<b>10</b>	<b>Технология приготовления супов картофельных с овощами</b> Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	<b>11</b>	<b>Технология приготовления супов картофельных с крупами.</b> Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	<b>12</b>	<b>Технология приготовления супов с бобовыми.</b> Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	<b>13</b>	<b>Технология приготовления супов с макаронными изделиями.</b> Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	<b>14</b>	<b>Практическая работа №8. «Приготовление заправочных супов».</b> Общие сведения, последовательность выполнения работы, приготовление разных супов, подача супа. Особенности приготовления некоторых видов супов.	<b>6</b>	
<b>Тема 4. Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов</b>	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	<b>1</b>	<b>Технология приготовления супов молочных</b> (с крупами, с макаронными изделиями, с овощами). Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	<b>2</b>	<b>Технология приготовления супов-пюре</b> (из овощей, из разных овощей, из круп и бобовых, птицы, печени, с грибами). Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	<b>3</b>	<b>Технология приготовления холодных супов</b> (борщ, свекольник, щи) Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	<b>4</b>	<b>Технология приготовления кваса</b>	2	

	5	<b>Технология приготовления прозрачных супов.</b> Приготовление мясного прозрачного бульона.	2	
	6	<b>Приготовление гарниров к прозрачным супам</b> (яйцо, в «мешочек», гренки с сыром, пирожки с мясным и капустным фаршем) Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	7	<b>Технология приготовления бульона с пельменями, бульона с фрикадельками.</b> Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	8	<b>Технология приготовления сладких супов.</b>  Приготовление отваров. Используемые ягоды и фрукты. Консистенция.	2	
	9	<b>Технология приготовления супов из смеси сухофруктов.</b>	2	
	10	<b>Приготовление супов Узбекской национальной кухни.</b> лагман, Требования к качеству супов. Сроки хранения. Расчет используемого сырья для приготовления супов.	2	
	11	<b>Практическая работа №9. «Приготовление разных супов»</b> Общие сведения, последовательность выполнения работы, приготовление разных супов, подача супа. Особенности приготовления некоторых видов супов.	6	
<b>Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов</b>				
<b>Тема 1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1	<b>Соусы.</b> Пищевая ценность, классификация. Пищевая ценность, классификация соусов. Требования к качеству соусов.	2	

полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов		приготовление мучных пассировок и бульонов для соуса.		
	2	<b>Технология приготовления соуса красного основного.</b> Технология приготовления, требования к качеству кулинарное использование, правила хранения.	2	
	3	<b>Технология приготовления соуса красного основного и его производных.</b> Технология приготовления, требования к качеству кулинарное использование, правила хранения.	2	
	4	<b>Технология приготовления соуса белого основного.</b> Технология приготовления, требования к качеству кулинарное использование, правила хранения.	2	
	5	<b>Технология приготовления соуса белого основного и его производные.</b> Технология приготовления, требования к качеству кулинарное использование, правила хранения.	2	
	6	<b>Технология приготовления Соус молочный и его производные.</b> Технология приготовления, требования к качеству кулинарное использование, правила хранения.	2	
	7	<b>Технология приготовления Соус сметанный и его производные.</b> Технология приготовления, требования к качеству кулинарное использование, правила хранения.	2	
	8	<b>Технология приготовления Яично-масляные соусы и их производные.</b> Технология приготовления, требования к качеству кулинарное использование, правила хранения.	2	
	9	<b>Яично-масляные соусы и их производные.</b> Приготовление заправок, соуса майонеза. Технология приготовления, требования к	2	

		качеству, кулинарное использование, правила хранения.		
	<b>10</b>	<b>Соусы холодные желе.</b> Маринад овощной с томатом. Маринад овощной без томата. Технология приготовления, требования к качеству кулинарное использование, правила хранения.	2	
	<b>11</b>	<b>Технология приготовления</b> соус хрен, кетчуп, горчица столовая	2	
		<b>Дифференцированный зачет.</b>	2	
<b>Раздел 4</b> <b>Осуществление технологического процесса приготовления простых блюд из рыбы.</b>			<b>96ч.</b>	<b>ПК4, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М2, М3, М6</b>
<b>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>				
<b>Тема 1.</b> <b>Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.</b>	<b>Содержание</b>		<b>34</b>	
	<b>1</b>	<b>Рыба. Механическая кулинарная обработка рыбы.</b>  Химический состав. Виды рыб, часто используемые в питании.	2	
	<b>2</b>	<b>Размораживание.</b>	2	
	<b>3</b>	<b>Вымачивание соленой рыбы.</b>	2	
	<b>4</b>	<b>Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности. Инвентарь, оборудование, инструменты.</b>	2	
	<b>5</b>	<b>Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы.</b>	2	

	<b>6</b>	<b>Обработка бесчешуйчатой рыбы.</b> (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бильдюга)	2	
	<b>7</b>	<b>Особенности обработки некоторых видов рыб.</b> (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бильдюга)	2	
	<b>8</b>	<b>Приготовление рыбных полуфабрикатов.</b> Разделка рыбы на крупнокусковые п/ф. Рыба в целом виде. Звенья.	2	
	<b>9</b>	<b>Разделка рыбы на порционные п/ф.</b> Куски круглой формы. Порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями.	2	
	<b>10</b>	<b>Виды панировок.</b> Мучная панировка. Красная панировка. Белая панировка.	2	
	<b>11</b>	<b>Обработка рыбы для фарширования.</b> Судак, щука, карп.	2	
	<b>12</b>	<b>Приготовление рыбной котлетной массы.</b>	2	
	<b>13</b>	<b>Изделия из рыбной котлетной массы.</b>	2	
	<b>14</b>	<b>Приготовление кнельной массы.</b> Приготовление кнелей.	2	
	<b>15</b>	<b>Морепродукты.</b> Пищевая ценность. Химический состав.	2	
	<b>16</b>	<b>Практическая работа №10. «Расчет количества пищевых отходов при механической кулинарной обработке рыбы»</b>	2	
	<b>17</b>	<b>Практическая работа №11. «Расчет массы сырья нетто, полуфабриката при тепловой кулинарной обработке рыбы»</b>	2	
	<b>18</b>	<b>Практическая работа №12. Составление конспекта по теме « Морепродукты».</b>	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Приготовление полуфабрикатов рыбы.</b>		<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	<b>1</b>	<b>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки.</b> Последовательность выполнения работ. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>2</b>	<b>Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом</b> Последовательность выполнения работ. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2	

	<b>3</b>	<b>Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре</b> Технология приготовления п/ф. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения	2	
	<b>4</b>	<b>Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.</b> Котлеты, биточки, тефтели, рулет. Требование к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2	
	<b>5</b>	<b>Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.</b> Зразы. Тельное. Требование к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2	
	<b>6</b>	<b>Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее.</b> Требование к качеству, условия и сроки хранения	2	
	<b>7</b>	<b>Приготовление п/ф из рыб породы осетровых.</b>	2	
	<b>8</b>	<b>Централизованное производство рыбных п/ф.</b> Рыба специальной разделки охлажденная. рыба специальной разделки мороженая.	2	
<b>Тема 3</b> <b>Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>46</b>	
	<b>1</b>	<b>Подбор режимов тепловой обработки для приготовления рыбных блюд.</b> Оборудование горячего цеха. Инвентарь. Инструменты.	2	
	<b>2</b>	<b>Способы кулинарной обработки.</b> Варка, припускание, жаренные, жареные в большом количестве жира, тушеные, запечённые.	2	
	<b>3</b>	<b>Способ тепловой обработки Припускание.</b> Инвентарь, инструменты.	2	
	<b>4</b>	<b>Способ тепловой обработки Жарка.</b> Инвентарь, инструменты.	2	

5	Способ тепловой обработки <b>Жарка во фритюре.</b> Инвентарь, инструменты.	2	
6	Способ тепловой обработки <b>Тушение.</b> Инвентарь, инструменты.	2	
7	Способ тепловой обработки <b>Запекани.</b> Инвентарь, инструменты.	2	
8	<b>Правила ТБ. Санитарно-гигиенические требования при работе в горячем цехе.</b>	2	
9	<b>Рыба отварная.</b> Варка порционными кусками, целыми тушками, звеньями. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	
10	<b>Рыба отварная.</b> Варка порционными кусками, целыми тушками, звеньями. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд	2	
11	<b>Рыба припущенная.</b> Рыба целиком, звеньями, порционными кусками из филе с кожей, чистого филе. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	
12	<b>Рыба припущенная.</b> Рыба целиком, звеньями, порционными кусками из филе с кожей, чистого филе. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	
13	<b>Рыба жареная.</b> Способы жарки рыбы (основной, во фритюре) Технология приготовления, оформление и подача блюд.	2	
14	<b>Рыба жареная.</b> Способы жарки рыбы (основной, во фритюре) Технология приготовления, оформление и подача блюд.	2	
15	<b>Рыба запеченная.</b> В целом виде, порционные куски без костей, филе. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	
16	<b>Рыба запеченная.</b> В целом виде, порционные куски без костей, филе. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	
17	<b>Блюда из рыбной котлетной массы.</b> Котлеты, биточки, тефтели, тельное, фрикадельки.	2	
18	<b>Блюда из рыбной котлетной массы.</b> Котлеты, биточки, тефтели, тельное, фрикадельки.	2	
19	<b>Блюда из морепродуктов.</b> Технология приготовления, оформление и подача блюд.	2	
20	<b>Жареные блюда из морепродуктов.</b> Технология приготовления, оформление и подача блюд.	2	
21	<b>Запеченные блюда из морепродуктов.</b> Технология приготовления, оформление и подача блюд.	2	

	22	Практическая работа №13. Составление технологических схем блюд из рыбы, работа со Сборником рецептур.	2	
		Дифференцированный зачет	2	
	Итого за 2 семестр.		192	
Раздел 5 Осуществление технологического процесса приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы			80	ПК5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М2, М3. М6

Тема 1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	Содержание		20	
	1	Обработки мяса и мясопродуктов. Основные ткани мяса. Виды мяса. Доброкачество мяса.	2	
	2	Механическая кулинарная обработка мяса. Размораживание, обмывание, обсушивание.	2	
	3	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Разделка передней четвертины. Разделка задней четвертины. Сортировка и кулинарное использование частей мяса.	2	



4	<b>.Сортировка и кулинарное использование частей мяса.</b>	2
5	<b>Приготовление мясных полуфабрикатов.</b> Крупнокусковые. Ростбиф. Шпигованное мясо. Отварное мясо.	2
6	<b>Приготовление мясных полуфабрикатов.</b> Порционные. Бифштекс. Филе. Лангет. Антрекот. Зразы отбивные. Говядина духовая. Ромштекс.	2
7	<b>Приготовление мясных полуфабрикатов.</b> Мелкокусковые. Бефстроганов .Азу. Поджарка. Шашлык. Гуляш.	2
8	<b>Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.</b> Разделка и обвалка передней части туши. Разделка и обвалка задней части туши.	2
9	<b>Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.</b> Разделка и обвалка передней части туши. Разделка и обвалка задней части туши.	2
10	<b>Полуфабрикаты из баранины и свинины. Крупнокусковые. Порционные. Мелкокусковые.</b>	2
11	<b>Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.</b> Бифштекс рубленый. Котлеты натуральные. Шницель натуральный. Фрикадельки. Люля-кебаб.	2
12	<b>Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.</b> Котлеты рубленые. Биточки. Шницель. Зразы. Тефтели. Рулет	2
13		

		<b>Обработка костей. Обработка мяса диких животных.</b> Виды мяса. Пищевая ценность.	2	
	14	<b>Обработка субпродуктов. Полуфабрикаты из субпродуктов.</b> Головы, ноги, мозги, печень, почки, языки, рубцы, сердце, легкое, вымя, хвосты.	2	
	15	<b>Полуфабрикаты из субпродуктов.</b> Печень по –строгановски . Мозги жареные. Мозги фри.	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Подготовка и</b> <b>приготовление</b> <b>полуфабрикатов из мяса</b> <b>птицы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.</b> Виды птицы. Пищевая ценность. Обработка птицы.	2	
	2	<b>Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</b>	2	
	3	<b>Практическая работа №15. «Блюда из отварного, жареного или тушеного мяса»</b> Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления отдельных изделий. Требования к качеству блюд из отварного, жареного, тушеного мяса. Приготовление и подача некоторых блюд из мяса.	2	
	4	<b>Практическая работа № 16. «Блюда из сельскохозяйственной птицы»</b> Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Требования к качеству блюд из птицы. Приготовление и подача отдельных блюд из филе птицы.	2	
<b>Осуществление</b> <b>технологического</b> <b>процесса приготовления и</b> <b>оформления простых</b> <b>блюд из мяса и мясных</b> <b>продуктов, домашней</b> <b>птицы.</b>			<b>34</b>	

<b>Тема1. Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
	<b>1</b>	<b>Блюда из мяса и мясных продуктов.</b> Виды тепловой обработки.	2	
	<b>2</b>	<b>Варка мясных продуктов.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия	2	
	<b>3</b>	<b>Жарка мяса.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>4</b>	<b>Тушеные мясные блюда.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>5</b>	<b>Запеченные мясные блюда.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>6</b>	<b>Блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной массы.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>7</b>	<b>Блюда из котлетной массы.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>8</b>	<b>Практическая работа №17. «Блюда из рубленного мяса».</b> Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Требования к качеству блюд. Приготовление и подача отдельных блюд из котлетной массы.	<b>6</b>	
		<b>9</b>	<b>Блюда из субпродуктов.</b> Пищевая ценность. Используемые способы тепловой обработки.	2
	<b>10</b>	<b>Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.</b>	2	

<b>Тема2.</b> <b>Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1	<b>Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</b> Пищевая ценность. Используемые виды тепловой обработки.	2
	2	<b>Отварная птица.</b> Куры, цыплята, индейки отварные. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд.	2
	3	<b>Жареная птица и дичь.</b> Куры, цыплята жареные. Гусь, утка, индейка жареные. Приготовление печеных яблок. Дичь, жаренная в сметанном соусе. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд.	2
	4	<b>Жареная птица и дичь.</b> Гусь, утка, индейка жареные. Приготовление печеных яблок. Дичь, жаренная в сметанном соусе.	2
	5	<b>Тушеные блюда из птицы.</b> Птица, тушеная в соусе. Гусь, утка по- домашнему. Виды полуфабрикатов. Используемые соусы.	2
	6	<b>Тушеные блюда из птицы.</b> Гусь, утка по- домашнему. Виды полуфабрикатов. Используемые соусы.	2
	7	<b>Практическая работа №18. «Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной птицы». Работа со сборником рецептов.</b> Котлеты по – киевски. Приготовление п/ф, жарка во фритюре, подача. Рагу из субпродуктов. Приготовление п/ф, жарка в духовом шкафу, приготовление соуса, подача. Куры отварные. Приготовление п/ф заправленная тушка, варка, рубка на порции, подача.	2
	8	<b>Используемый инвентарь, оборудование.</b> Инструменты. Правила ТБ. Санитарно-гигиенические требования.	2
9	<b>Практическая работа №19. Составление технологических карт и схем на блюдо из птицы «Птица, дичь по- столичному».</b>	2	

<p><b>Раздел 6.</b>  <b>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок</b></p>		<p><b>56</b></p>	<p><b>ПК6, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М2, М3, М6</b></p>
<p><b>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>28</b></p>	
	<p><b>1</b>    <b>Холодные блюда.</b>  Пищевая ценность. Продукты для приготовления холодных блюд. Используемые соусы, заправки.</p>	<p>2</p>	
	<p><b>2</b>    <b>Оборудование и инвентарь для приготовления холодных блюд и закусок. Санитарно- гигиенические требования.</b>  Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд.</p>	<p>2</p>	
	<p><b>3</b>    <b>Бутерброды.</b> Используемые продукты. Механическая кулинарная обработка продуктов.</p>	<p>2</p>	
	<p><b>4</b>    <b>Бутерброды открытые.</b> Используемые продукты. Механическая кулинарная обработка продуктов.</p>	<p>2</p>	
	<p><b>5</b>    <b>Бутерброды закрытые.</b> Используемые продукты. Механическая кулинарная обработка продуктов.</p>	<p>2</p>	
	<p><b>6</b>    <b>Бутерброды закусочные.</b> Используемые продукты. Механическая кулинарная обработка продуктов.</p>	<p>2</p>	

	<b>7</b>	<b>Горячие бутерброды.</b> Гамбургеры, чизбургеры, хот- доги.	2	
	<b>8</b>	<b>Практическая работа №20 «Приготовление холодных блюд и закусок»</b> Общие сведения о бутербродах. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству.	<b>6</b>	
	<b>9</b>	<b>Салаты</b> Пищевая ценность салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	2	
	<b>10</b>	<b>Салаты</b> из сырых, вареных, квашеных, маринованных, консервированных, быстрозамороженных овощей.	2	
	<b>11</b>	<b>Методы приготовления салатов.</b> Нарезка, измельчение, смешивание, прослаивание, рационарование.	2	
	<b>12</b>	<b>Температурный и санитарный режим. Сроки хранения. Правила приготовления салатов.</b>	2	
	<b>13</b>	<b>Винегреты.</b> Технология приготовления винегретов. Подготовка свеклы для винегретов.	2	
	<b>14</b>	<b>Практическая работа №21. «Приготовление салатов из овощей»</b> Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления отдельных видов салатов. Требования к качеству.	<b>6</b>	
<b>Тема1.</b> <b>Приготовление холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	<b>1</b>	<b>Блюда и закуски из овощей.</b> Используемые продукты. Икра баклажанная. Помидоры, фаршированные мясным салатом.	2	

2	<b>Блюда и закуски из яиц.</b> Используемые продукты. Яйцо под майонезом с гарниром. Яйца фаршированные.	2	
3	<b>Блюда и закуски из грибов.</b> Используемые продукты. Грибы соленые или маринованные с луком.	2	
4	<b>Рыбные блюда и закуски.</b> Обработка рыбы. Лосось, семга, кета, сельдь.	2	
5	<b>Рыбные блюда и закуски.</b> Обработка рыбы. Лосось, семга, кета, сельдь.	2	
6	<b>Рыба заливная с гарниром. Жареная рыба под маринадом.</b> Подготовка ингредиентов. Подача. Сроки хранения.	2	
7	<b>Рыба заливная с гарниром. Жареная рыба под маринадом.</b> Подготовка ингредиентов. Подача. Сроки хранения.	2	
8	<b>Рыба заливная с гарниром. Жареная рыба под маринадом.</b> Подготовка ингредиентов. Подача. Сроки хранения.	2	
9	<b>Мясные блюда и закуски.</b> Подготовка мяса для приготовления мясных блюд и закусок. Ветчина с гарниром. Ростбиф с гарниром. Мясо отварное с гарниром.	2	
10	<b>Мясные блюда и закуски.</b> Подготовка мяса для приготовления мясных блюд и закусок. Ветчина с гарниром. Ростбиф с гарниром. Мясо отварное с гарниром.	2	

	<b>11</b>	<b>Мясные блюда и закуски.</b> Подготовка мяса для приготовления мясных блюд и закусок. Ветчина с гарниром. Ростбиф с гарниром. Мясо отварное с гарниром.	2	
	<b>12</b>	<b>Студень говяжий.</b> Подготовка субпродуктов. Подготовка желатина. Подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	
	<b>13</b>	<b>Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения.</b>	2	
	<b>14</b>	<b>Практическая работа №22. Проверка степени усвоения материала</b>	2	
	<b>Дифференцированный зачёт</b>		2	
<b>Раздел 7. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков</b>			<b>34</b>	<b>ПК7, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М2, М3, М6</b>
<b>Приготовление и оформление горячих и холодных сладких блюд.</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	<b>1</b>	<b>Сладкие блюда</b> Общие сведения о сладких блюдах.	2	
	<b>2</b>	<b>Натуральные свежие фрукты, ягоды.</b> Пищевая ценность. Товароведная характеристика плодов и ягод.	2	
	<b>3</b>	<b>Приготовление компотов.</b> Компот из свежих плодов или ягод. Компот из быстрозамороженных плодов и ягод.	2	



	<b>4</b>	<b>Желированные блюда.</b> Приготовление киселей. Приготовление желе. Приготовление киселей.	2	
	<b>5</b>	<b>Технология приготовления.</b> Мусс клюквенный. Самбук.	2	
	<b>6</b>	<b>Горячие сладкие блюда.</b> Пищевая ценность блюд. Приготовление пудинга, яблок в тесте, шарлотка яблочная, печеные яблоки, сладкие омлеты.	2	
	<b>7</b>	<b>Практическая работа №23 «Приготовление сладких блюд»</b> Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления отдельных блюд. Требования к качеству сладких блюд.	<b>6</b>	
<b>Приготовление холодных и горячих напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	<b>1</b>	<b>Напитки.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, Расчет количества продуктов в соответствии с технологическими требованиями к напиткам. Классификация напитков по температуре подачи.	2	
	<b>2</b>	<b>Ассортимент горячих напитков.</b> Чай, кофе, какао, шоколад, сбитень. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа. Расчет количества продуктов в соответствии с технологическими требованиями к горячим напиткам.	2	

	<b>3</b>	<b>Практическая работа № 24 «Приготовление горячих напитков»</b> Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления отдельных напитков. Требования к качеству.	6	
	<b>4</b>	<b>Холодные напитки.</b> Технология приготовления холодных напитков чай холодный. Кофе-гляссе, хлебный квас, напиток Петровский, напиток клюквенный, апельсиновый, лимонный.	2	
	<b>5</b>	<b>Практическая работа № 25. Проверка степени усвоения материала</b>	2	
	<b>Экзамен по профессиональному модулю</b>		2	
	<b>Всего за 4 семестр</b>		<b>48</b>	

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства», «Технология кондитерского производства», «Безопасность жизнедеятельности и О Т».

Лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- 1.Посадочные места по количеству учащихся
- 2.Рабочее место преподавателя
- 3.Комплект учебно-наглядных пособий
- 4.Комплект дидактического материала

Технические средства обучения:

- 1.Мультимедиапроектор
- 2.Телевизор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Эл. Плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.
2. Ученические парты.
3. Стулья.
4. Ученическая доска.
5. Производственные столы.
6. Шкаф для посуды.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

Н.А. Анфимова «Кулинария» 2023, Москва, Издательский центр «Академия»

#### **Дополнительные источники:**

1. Н.А.Анфимова «Кулинария. Повар», Москва, Издательский центр «Академия»,
- 2.С.И.Ищенко «Полный рецептурный кулинарный справочник», Москва 2003г. (3 тома)
- 3.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: уч.пособие для НПО/ Н.Э.Харченко.-2 изд.,-М.; Изд.центр «Академия», 2006г.
- 4.В.П.Андронов «Производственное обучение по профессии Повар», Москва «Академия НПО общественное питание», 2006г. (4 тома)
- 5.Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», «Академия НПО общественное питание», 2006г. (10учебников)
- 6.Т.И.Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г.
6. В.И.Трофимова «Сборник рецептов общественного питания», Москва «Экономика», 1965год.
7. «Сервировка и этикет», АСТ-ПРЕСС книга, 2003г.
8. Н.М.Анисимова «Чувашская кухня», Чебоксары 1992г.
9. И.Степанова «Фантазии из овощей и фруктов», М.Эксимо, 2006г.

10. М.Е.Кузнецова «Цветы из овощей», АСТ-ПРЕСС, 2007г.
11. Мари Эльза Лобо «Украшения из овощей и фруктов», АРТ-Родник, 2007г.
12. С.С.Козин «Украшения из овощей и фруктов», изд.группа Контэнт, 2010г.
13. Селена Мун «Фигурная нарезка из овощей и фруктов», Ростов-на-Дону, изд. Феникс, 2010г.
14. С.Н.Козлова «Кулинарная характеристика блюд», Москва 2006г.

### **Электронные ресурсы:**

1. Обработка овощей. Приготовление блюд из овощей и грибов. <http://kulinaro.ru>.
2. Приготовление блюд из овощей. Good-Cook.ru.
3. Блюда из овощей и грибов. [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru)

#### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» является освоение учебной практики для получения первичных навыков.

Рекомендации:

1. Образовательные и производственные технологии, которые применяются при освоении данного модуля.
2. Виды отчетов по реализации практики.
3. Изучение профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» должно предшествовать изучению общепрофессиональных дисциплин:  
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.  
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.  
Техническое оснащение и организация рабочего места.  
Экономические и правовые основы производственной деятельности.  
Безопасность жизнедеятельности.
4. Изучение профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» должно предшествовать изучению профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста».

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

### **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ</p> <p>2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>Иметь практический опыт: обработки, нарезки овощей и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>умение: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>знание: ассортимента, товароведной характеристики и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей грибов, пряностей;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ по обработке, нарезке овощей.</p> <p>Подбор инвентаря и оборудования для обработки и нарезки овощей, по приготовлению блюд из овощей.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы по приготовлению блюд из овощей и грибов, правилам их отпуска</p>

	<p>способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</p>	
--	--	--

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ КУЛИНАРИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные оценки результата</b>	<b>показатели Формы и методы контроля и оценки</b>
--	---	--

<p>ПК 1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- организация рабочего места по подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- выбор и использование инструментов и инвентаря;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий по безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и технологического оборудования (электрическая сковорода, электрическая плита, тестомесительная машина, жарочный шкаф, электрическая мясорубка);</li> <li>- проведение оценки качества подготовленных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- выполнение действий по хранению обработанных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- соответствие единым нормам времени выполнения операций;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение за определением годности сырья органолептическим способом при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
---	--	--

<p>ПК 2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при;</li> <li>- выбор и обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);</li> <li>- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф);</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологическому процессу приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- выполнение действий в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка выполнения норм времени при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение при проведении лабораторной работы, прохождении учебной</li> </ul>
---	---	--



	<p>соответствии единым нормам времени выполнения операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор и обоснованность посуды для отпуска каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- выполнение действий по оформлению и отпуску каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	<p>и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.</li> </ul>
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);</li> <li>- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф);</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологическому процессу приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- выполнение действий в соответствии единым нормам времени при выполнении операций;</li> <li>- выбор посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- проведение бракеража простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при выполнении действий по оформлению и отпуску при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<p>сменными механизмами, взбивальная машина);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина);</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина);</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога;</li> <li>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологическому процессу приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога;</li> <li>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- выбор посуды для отпуска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка логического процесса при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
--	---	---

	<p>простых блюд из яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из яиц и творога;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	<p>;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.</li> </ul>
<p>ПК 5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);</li> <li>- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении простых мучных блюд из теста с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и экспертная</li> </ul>

	<p>фаршем в соответствии с требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор тепловых режимов при приготовлении и оформлении мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологическому процессу приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- выбор посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- выполнение действий по оформлению и отпуску простых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- проведение бракеража простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	<p>оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики.</li> </ul>
--	--	---

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

Результаты (освоенные компетенции)	общие Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач, в области приготовления овощных блюд.	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда. Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода блюд на одну порцию и 5 порций, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, подготовке сырья).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькуляции изделий, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебные и производственные практики. Компьютерная презентация технологических схем
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по

технологии профессиональной деятельности	в технологий в профессиональной деятельности.	учебному и производственному практику Семинар, конференция.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебному и производственному практику. Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы, конкурсов, конференций.
ОК 7. Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Демонстрация рабочего места, производственных помещений и подготовленных для приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом, правил гигиены труда и санитарных норм и требованиями Роспотреб надзора.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебному и производственному практику Тест, контроль с помощью технических средств и информационных систем.
ОК 8. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Понимание сути воинской обязанности, применение профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности.	Оценка готовности обучающегося на занятиях по начальной военной подготовке. Демонстрация владения спортивными норматива ми.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Разработчики:

Эксперты

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)





**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области**

**«Иркутский техникум транспорта и строительства»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**16675 ПОВАР**

**Профессия: 16675 Повар-3 разряда**

**Форма обучения - очная**

**Срок обучения -1г.10мес.**

**Иркутск, 2024 г.**

Рабочая программа производственной практики, далее программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, разработана, на основании профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9.03.2022 г. № 113н, плана учебного процесса, рабочей программы воспитания.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения, преподаватель первой квалификационной категории.

Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК  
Протокол №10 от 28.05. 2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы производственной практики..... 3
2. Структура и содержание программы производственной практики...4
3. Условия реализации 7
4. Контроль и оценка результатов освоения практического опыта..... 8

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Цели производственной практики

Целями производственной практики по профессии ПОВАР являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки сырья;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

## 1.2. Задачи производственной практики

Задачами производственной практики по профессии ПОВАР являются:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на ПОП;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

## 1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированное обучение в рамках профессионального модуля.

В содержание обучения по профессиональному модулю входят следующие учебные дисциплины общепрофессионального цикла:

«Физиология питания с основами товароведения»

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

«Основы микробиологии, санитарии, гигиены»

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
  - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
  - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- обучающийся должен знать:
- основные группы микроорганизмов;
  - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
  - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
  - санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств;
  - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
  - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- «Техническое оснащение и организация рабочих мест»

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производств
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

«Основы калькуляции и учета»

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;

-принимать и оформлять безналичные платежи;

-составлять отчеты по платежам.

обучающийся должен знать:

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

- виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

-виды учета, требования, предъявляемые к учету;

-ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

- виды оплаты по платежам;

- виды и правила осуществления кассовых операций;

- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

- «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства сельскохозяйственной продукции;

-применять экономические и правовые знания в конкретных, производственных ситуациях;

-защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

знать:

-понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг;

-особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития отрасли;

-организационно-правовые формы предприятия;

-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

-механизмы ценообразования;

#### 1.4. Формы проведения производственной практики по профессии Повар

Распределенная по цехам предприятий общественного питания

#### 1.5. Место и время проведения производственной практики по профессии Повар

Предприятия общественного питания (кафе, рестораны, столовые, закусочные, фабрики-изготовители)

#### 1.6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики по профессии Повар

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и профессиональные компетенции:

В результате освоения программы профессиональной подготовки обучающийся должен обладать следующими трудовыми функциями:

- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и

кулинарных изделий;

- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию

### **Общие компетенции**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Показатели оценки результатов

- демонстрация интереса к будущей профессии.
- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов.
- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения производственной практики.

- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.
- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.
- проявлять интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.
- проявление интереса к профессии, использование дополнительной информации.

### **Профессиональные компетенции:**

в соответствии с профессиональным стандартом Повар

Код А – обобщенные трудовые функции - приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара;

- трудовые функции – выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

Код В- обобщенные трудовые функции- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента;

- трудовые функции – подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

ПК 1. Организовывать первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовку пряных и зеленых овощей.

ПК 2. Организовывать обработку рыбы с костным скелетом, приготавливать основные полуфабрикаты из рыбы.

ПК3. Организовывать механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, приготавливать основные полуфабрикаты из них.

ПК4. Организовывать и проводить приготовление бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса.

ПК5. Организовывать подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформления основных гарниров и блюд из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК6. Организовывать и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, яиц, творога.

ПК7. Организовывать и производить приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями массового спроса.

ПК8. Организовывать и проводить приготовление основных сладких блюд и напитков.

ПК9. Организовывать и проводить приготовление основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.



Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль 1. Гражданское воспитание

Модуль 2. Патриотическое

Модуль 3. Духовно- нравственное

Модуль 4. Эстетическое

Модуль 5. Физическое воспитание. Формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия

Модуль 6. Профессионально-трудовое воспитание

Модуль 7. Экологическое воспитание

Модуль 8. Ценности научного познания

**- иметь практический опыт:**

1. Организовывать первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.
2. Производить первичную обработку грибов.
3. Производить первичную обработку плодов.
4. Производить подготовку пряных и зеленых овощей.
5. Организовывать первичную обработку рыбы с костным скелетом.
6. Производить первичную обработку рыбы чешуйчатых пород.
7. Производить основные полуфабрикаты из рыбы.
8. Производить механическую кулинарную обработку мяса.
9. Производить механическую кулинарную обработку субпродуктов, домашней птицы.
10. Производить основные полуфабрикаты из них.
11. Правильность организации технологического процесса приготовления бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса.

12. Правильность сервировки и оформления супов и соусов.
13. Правильность организации технологического процесса приготовления блюд из зерновых продуктов.
14. Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока.
15. Производить подготовку к приготовлению основных гарниров.
16. Правильность в выборе сырья и оформления блюд из овощей, грибов.
17. Правильность организации и оформления блюд из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
18. Правильность разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, для простых блюд.
19. Правильность определения соответствия полуфабрикатов к требованиям качества.
20. Правильность разработки ассортимента сложных холодных блюд.
21. Правильность организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок.
22. Правильность организации и приготовлении салатов.
23. Правильность сервировки и оформления канапе, легких холодных блюд и закусок.
24. Правильность расчета сырья для приготовления холодного и горячего десерта. Правильность приготовления десертов и напитков.
25. Правильность разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий. Правильность оформления и отделки хлебобулочных, мучных изделий.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ производственной ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура и содержание производственной практики по профессии Повар

Общая трудоемкость производственной практики по профессии Повар составляет - 450 часов.

Структура и содержание учебной практики

Наименование разделов (этапов) практики	Виды работ на практике	Объем часов	Реализуемые модули РПВ/формируемые ОК/ПК
1	2	3	4
ПК1	<p>1.Первичная обработка и нарезка овощей.</p> <p>2.Приготовление, оформление и подача блюд из клубнеплодов.</p> <p>3.Приготовление, оформление и подача блюд из корнеплодов.</p> <p>4.Приготовление, оформление и подача блюд из капустных овощей</p> <p>5.Приготовление сложных блюд из овощей.</p>	60	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М3, М6
ПК2	<p>1.Приготовление, оформление, подача блюд и гарниров из круп, риса, бобовых по технологическим картам предприятия. Проведение бракеража. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>2.Приготовление, оформление, подача блюд и гарниров из макаронных изделий. Проведение бракеража готовых блюд. Оценка качества блюд и гарниров.</p> <p>Приготовление, оформление, подача блюд из яиц.</p> <p>3.Проведение бракеража готовых блюд. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>4.Приготовление, оформление, подача блюд из творога. Проведение бракеража. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>5.Приготовление фаршей и начинок.</p>	60	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М3, М6

ПК3	<p>1.Подготовка сырья к производству.</p> <p>2.Приготовление простых горячих соусов. Приготовление холодных соусов и смесей. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.</p> <p>3.Приготовление и отпуск заправочных супов. Приготовление пюреобразных супов.</p> <p>4.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>5.Приготовление разных супов.</p>	60	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М3, М6
ПК4	<p>1.Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы.</p> <p>2.Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы.</p> <p>3.Технология приготовления рыбной котлетной массы и п/ф из нее.</p> <p>4.Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление, оформление и подача блюд из них.</p> <p>5. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.</p>	60	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М3, М6
ПК5	<p>1.Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.</p> <p>2.Механическая кулинарная обработка птицы.</p> <p>3.Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из говядины, баранины, свинины.</p> <p>4.Технология приготовления рубленой и котлетной массы и п/ф из нее.</p> <p>5.Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов ( отварных, жаренных, тушеных, запеченных).</p>	60	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М3, М6

ПК6	1.Приготовление бутербродов и гамбургеров. 2.Приготовление салатов овощных, рыбных, мясных.  3.Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов.  4.Приготовление закусок из овощей и грибов.  5.Приготовление закусок из рыбы и мяса, заливного.	45	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М3, М6
ПК7	1.Производить первичную обработку свежих плодов и фруктов. 2.Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод. 3.Приготовление блюд из свежих фруктов и ягод. 4.Приготовление компотов. 5. Приготовление киселей. Оформление, требования к качеству.	45	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1,М3, М6
Всего		390	

## 2.2. Методическое обеспечение производственной практики

### Трудовые действия:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, водоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

### Необходимые умения:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, водоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

### Необходимые знания:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, водоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

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

#### **3.1. Технологии, используемые на производственной практике**

- практико- ориентированное обучение

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике**

По окончании производственной практики обучающемуся необходимо иметь следующие документы (каждый в единственном экземпляре):

- договор (выданный перед отъездом на место прохождения практики);
- календарный план (выданный совместно с договором перед отъездом на место прохождения практики);
- дневник прохождения практики (пример оформления представлен в приложениях);
- характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики.

Данные документы прикладываются к отчету по производственной практике.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

#### **3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики**

- профессиональный стандарт Повар, от 9 марта 2022 г. №113н;
- локальные акты (Правила внутреннего трудового распорядка, различные положения (о персональных данных, об оплате труда, об аттестации), инструкции по охране труда и т. п.)

#### **3.4. Материально-техническое обеспечение производственной практики производственными рабочими столами;**

электрическими плитами для тепловой обработки продуктов; холодильниками; пароконвектомате;

миксером для взбивания; электрофритюрницей; тестораскаточной машиной; весами электронными; микроволновой печкой; слайстером; мойками с холодной и горячей водой. ножи поварской тройки; щипцы разделочные доски; ножи универсальные; лопатки; веселки; венчики; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной

очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек; топорик-молоток; ножи-рубаки; мусат для точки и правки ножей; рыбный котел; металлические ящики или лотки; сито барабанное; сито конусообразное; жарочный

шкаф; холодильный шкаф; шкаф для расстойки; микроволновая печь; электроплита; блендер; робокоп; весы.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА

4.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)  
Государственная итоговая аттестация (ГИА)

4.2. Методическое сопровождение предусмотренных форм и методов контроля и оценки деятельности обучающихся

(Прописываются методические аспекты используемых форм и методов контроля)

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Профессиональные компетенции	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение санитарных правил при выполнении первичной обработке.</li> <li>2. Использование оборудования, производственного инвентаря.</li> <li>3. Проверка органолептическим способом годности продуктов питания.</li> <li>4. Выбор производственного инвентаря и оборудование для обработки продуктов.</li> <li>4. Приготовление и оформление основных и простых блюд.</li> <li>5. Качество приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров.</li> </ol>	<p>Текущий контроль:</p> <p>наблюдение,</p> <p>выполнение работ на занятиях по профессиональной подготовке, экспертная оценка.</p>
Общие компетенции	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения производственных работ, выполнения заданий на занятиях по профессиональной подготовке:</li> <li>2. Высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на занятиях по профессиональной подготовке.</li> <li>3. Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в</li> </ol>	<p>Высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на занятиях по профессиональной подготовке.</p>

	<p>области разработки технологии приготовления блюд.</p> <p>4. Оценка их эффективности и качества во время прохождения производственной практики, заданий для самостоятельной работы.</p> <p>5. Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы,</p> <p>6. Анализ профессиональных ситуаций;</p> <p>-решение стандартных и нестандартных задач;</p> <p>-оценка эффективности и качества выполнения действий и полученных результатов при решении профессиональных задач:</p> <p>7. Демонстрация действий по выявлению дефектов кулинарной продукции и обоснованное объяснение причин их возникновения и способов устранения;</p> <p>-сравнение и обоснованный выбор условий технологических процессов для различных кулинарных целей;</p> <p>-демонстрация действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды и способам их безопасной эксплуатации;</p> <p>-адекватная коррекция собственной профессиональной деятельности в процессе выполнения работ;</p> <p>-адекватная самооценка выполненных работ в</p>	
--	--	--



	процессе бракеража кулинарной продукции.	
--	--	--

### 4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

- 1.Н.А. Анфимова «Кулинария» 2023, Москва, Издательский центр «Академия»,
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина-7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2023-256 с. ISBN 978-5-4468-0069-8-

#### 1. Дополнительные источники:

- 3.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч.пособие для НПО/ Н.Э.Харченко.- 2 изд.,-М.; Изд.центр «Академия», 2016г.
- 4.В.П.Андросов «Производственное обучение по профессии Повар», Москва «Академия НПО общественное питание», 2016г. (4 тома)
- 5.Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», «Академия НПО общественное питание», 2016г. (10учебников)
- 6.Т.И.Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2014г.
6. В.И.Трофимова «Сборник рецептур общественного питания», Москва «Экономика», 1965год.
7. «Сервировка и этикет», АСТ-ПРЕСС книга, 2013г.
8. Н.М.Анисимова «Чувашская кухня», Чебоксары 1992г.
9. И.Степанова «Фантазии из овощей и фруктов», М.Эксимо, 2006г.
10. М.Е.Кузнецова «Цветы из овощей», АСТ-ПРЕСС, 2007г.
11. Мари Эльза Лобо «Украшения из овощей и фруктов», АРТ-Родник, 2007г.
12. С.С.Козин «Украшения из овощей и фруктов», изд.группа Контэнт, 2010г.
13. Селена Мун «Фигурная нарезка из овощей и фруктов», Ростов-на-Дону, изд. Феникс, 2010г.
14. С.Н.Козлова «Кулинарная характеристика блюд», Москва 2006г.

#### Электронные ресурсы:

1. Обработка овощей. Приготовление блюд из овощей и грибов. <http://kulinaro.ru>.
2. Приготовление блюд из овощей. [Good-Cook.ru](http://Good-Cook.ru).
3. Блюда из овощей и грибов. [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru)

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области**

**«Иркутский техникум транспорта и строительства»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**16675 ПОВАР**

**Профессия: 16675 Повар-3 уровень квалификации**

**Форма обучения - очная**

**Срок обучения -1г.10мес.**

**Иркутск, 2024 г.**

Рабочая программа учебной практики, далее программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, разработана, на основании профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9.03.2022 г. № 113н, плана учебного процесса, рабочей программы воспитания.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения, преподаватель первой квалификационной категории.

Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Прокол №10 от 28.05. 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики..... 3
2. Структура и содержание программы производственной практики...4
3. Условия реализации 7
4. Контроль и оценка результатов освоения практического опыта..... 8

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих кадров, разработанной в соответствии с требованиями профессионального стандарта и квалификационных характеристик по профессии 16675 «Повар»

Сроком обучения 1 год 10 месяцев.

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление блюд из овощей и грибов;
  - приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
  - приготовление супов и соусов;
  - приготовление блюд из рыбы;
  - приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
  - приготовление холодных блюд и закусок;
  - приготовление сладких блюд и напитков;
  - приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):
1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
  2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;
  3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, молока для приготовления блюд и гарниров;
  4. Готовить, оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;
  5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
  6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;
  7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;
  8. Готовить бульоны и отвары;
  9. Готовить простые супы;

10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
11. Готовить простые холодные и горячие соусы;
12. Производить обработку рыбы с костным скелетом;
13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;
15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;
19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;
20. Готовить и оформлять салаты;
21. Готовить и оформлять простые холодные закуски;
22. Готовить и оформлять простые холодные блюда;
23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;
24. Готовить простые горячие напитки;
25. Готовить и оформлять простые холодные напитки;

## **1.2 Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является:

Подготовка обучающихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой профессии 16675 «Повар», а также совершенствование знаний и практических умений, полученных обучающимися в процессе производственного обучения, освоения производственных навыков и умений.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.
- подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимся видов профессиональной деятельности:
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм по профессии «Повар».



**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики.  
всего –1200часов.**

- 1 семестр - 306 ч;
- 2 семестр- 432 ч.;
- 3 семестр- 306 ч.;
  
- 4 семестр- 144 ч.

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД)

приготовление блюд из овощей;

приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

приготовление блюд из рыбы;

приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

приготовление холодных блюд и закусок;

приготовление сладких блюд и напитков;

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп. Простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары Готовить простые супы
ПК 3.2.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль 1. Гражданское воспитание

Модуль 2. Патриотическое

Модуль 3. Духовно- нравственное

Модуль 4. Эстетическое

Модуль 5. Физическое воспитание. Формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия

Модуль 6. Профессионально-трудовое воспитание

Модуль 7. Экологическое воспитание

Модуль 8. Ценности научного познания

### 3.2. Содержание обучения профессионального модуля учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание работ	Объем часов	Реализуемые модули РПВ/формируемые ОК/ПК
ПМ.01. Кулинария			
1 СЕМЕСТР		306 часов	
	Содержание	150	
Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара	Первичная обработка и нарезка овощей. Организация рабочего места.	30	ПК1, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3, М6
	1. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов	6	
	2. Первичная обработка и нарезка корнеплодов	6	
	3. Первичная обработка и нарезка капустных овощей	6	
	4. Первичная обработка и нарезка луковых овощей	6	
	5. Первичная обработка и нарезка томатных, плодово-тыквенных овощей.	6	

	<b>1.2.</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Организация рабочего места при приготовлении и оформлении блюд гарниров из овощей и грибов</b>	<b>30</b>	
	1.	Приготовление и отпуск «Картофельного пюре», по заданию повара	6	
	2.	Приготовление и отпуск «Овощи припущенные» по заданию повара	6	
	3.	Приготовление и отпуск «Картофель в молоке» по заданию повара	6	
	4.	Приготовление и отпуск «Картофель отварной» по заданию повара	6	
	5.	Приготовление и отпуск «Капуста отварная» по заданию повара	6	
	<b>1.3</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Оформление блюд гарниров из овощей и грибов</b>	<b>30</b>	
	1.	Приготовление и отпуск «Котлеты морковные» по заданию повара	6	
	2.	Приготовление и отпуск «Картофель жареный брусочками, соломкой во фритюре» по заданию повара	6	
	3.	Приготовление и отпуск «Крокеты картофельные» по заданию повара	6	
	4.	Приготовление и отпуск «Котлеты капустные» по заданию повара	6	
	5.	Приготовление и отпуск «Картофель жареный из отварного по заданию повара	6	
	<b>1.4</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Оформление блюд гарниров из овощей и грибов</b>	<b>30</b>	

		Приготовление и отпуск «Капуста тушеная» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Рагу из овощей» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Картофель тушеный» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Свекла тушеная в сметане» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Картофель тушеный с грибами» по заданию повара	6	
	<b>1. 5.</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Оформление блюд гарниров из овощей и грибов</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Морковная запеканка с творогом» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Запеканка картофельная с овощами» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Солянка овощная» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Голубцы овощные» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Перец, фаршированный овощами» по заданию повара	6	
		<b>Содержание</b>	<b>156 часов</b>	

<p align="center"><b>Раздел 2</b></p> <p align="center"><b>Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров и круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста по заданию повара</b></p>	<p align="center"><b>2.</b></p>	<p><b>Подготовка жиров, муки, сахара, яиц для приготовления блюд</b>  <b>Организация рабочего места при приготовлении и оформление</b>  <b>блюд гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,</b>  <b>творога и теста по заданию повара.</b></p>	<p align="center"><b>30</b></p>	<p>ПК2, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3, М6</p>
	<p align="center">1</p>	<p>Приготовление пельменей, вареников, чебуреков. по заданию повара</p>	<p align="center">6</p>	
	<p align="center">2</p>	<p>Приготовление и отпуск «Пельмени из говядины и свинины» по заданию повара</p>	<p align="center">6</p>	
	<p align="center">3</p>	<p>Приготовление и отпуск «Пельмени отварные» по заданию повара</p>	<p align="center">6</p>	
	<p align="center">4</p>	<p>Приготовление и отпуск «Чебуреки» по заданию повара</p>	<p align="center">6</p>	
	<p align="center">5</p>	<p>Приготовление и отпуск «Вареники с творожным, овощным фаршем» по заданию повара</p>	<p align="center">6</p>	
	<p align="center"><b>2.3.</b></p>	<p><b>Приготовление пирожков, расстегаев, кулебяк.</b></p>	<p align="center">30</p>	
	<p align="center">1</p>	<p>Приготовление и отпуск Пирожки печеные из дрожжевого теста» по заданию повара</p>	<p align="center">6</p>	
	<p align="center">2</p>	<p>Приготовление и отпуск «Пирожки жареные из дрожжевого теста» по заданию повара</p>	<p align="center">6</p>	

		Приготовление и отпуск «Пирожки печеные из пресного теста» по заданию повара		
	4	Приготовление и отпуск «Расстегаи с мясом или рыбой» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Кулебяки» по заданию повара	6	
	<b>2.4.</b>	<b>Приготовление пончиков и ватрушек</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Пончики» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Ватрушки из пресного слоеного» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Ватрушки из пресного теста» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Ватрушки венгерские» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Сосиска запеченная в тесте» по заданию повара	6	
	<b>2.5.</b>	<b>Приготовление пирогов открытых и закрытых</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Ассорти» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Пирог с мясом» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Пирог с рыбой» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Пирог с яблоками» по заданию повара	6	

	5	Приготовление и отпуск «Пирог повидлом» по заданию повара	6	
	<b>2.6.</b>	<b>Приготовление блинов и блинчиков с разными начинками</b>	<b>30</b>	
		Приготовление и отпуск «Блины с маслом» по заданию повара	6	
		Приготовление и отпуск «Блинчики с яблочным фаршем» по заданию повара	<b>6</b>	
		Приготовление и отпуск «Блинчики с мясным фаршем» по заданию повара	<b>6</b>	
		Приготовление и отпуск «Блинчики с творожным фаршем» по заданию повара	<b>6</b>	
		Приготовление и отпуск «Блинчики с повидлом, вареньем» по заданию повара	<b>6</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>6</b>	
<b>2 СЕМЕСТР</b>			<b>432 часов</b>	



		<b>Содержание</b>	<b>198 часов</b>	
<b>Раздел 3</b> <b>Приготовление супов и соусов по заданию повара</b>	3.1	<b>Организация рабочего места при приготовлении и оформлении супов и соусов. Организация рабочего места при приготовлении и оформлении супов и соусов по заданию повара.</b>	36	ПК3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3, М6
	1	Подготовка сырья к производству заправочных супов, солянок, супов с макаронными изделиями, крупами по заданию повара	6	
	2	Подготовка сырья к производству супов – пюре, холодных супов, заправок по заданию повара	6	
	3	Подготовка сырья к производству соусов с мукой по заданию повара	6	
	4	Подготовка сырья к производству соусов молочных, соусов сметанных.	6	
	5	Подготовка сырья к производству соусов без муки, яично- масляных смесей.	6	
	6	Подготовка сырья к производству соусов холодных. Желе.	6	

	<b>3.2</b>	<b>Приготовление заправочных супов, солянок</b>	<b>36</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Щи » по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Борщи» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Рассольники» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Суп с овощами» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Солянки» по заданию повара	6	
	6	Приготовление и отпуск «Суп картофельный» по заданию повара	6	
	<b>3. 3.</b>	<b>Приготовление супов с макаронными изделиями, с крупами</b>	<b>36</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Суп с домашней лапшой» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Суп с крупой» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Суп харчо» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Суп молочный с мак. изделиями» по заданию повара	6	

	5	Приготовление и отпуск «Суп полевой» по заданию повара	6	
	6	Приготовление и отпуск «Суп с макаронными изделиями и картофелем» по заданию повара	6	
	<b>3. 4.</b>	<b>Приготовление супов - пюре</b>	<b>36</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Суп пюре из моркови» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Суп-пюре из зеленого горошка» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Суп-пюре из разных овощей» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Суп-пюре из крупы перловой или рисовой» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Суп- пюре из птицы» по заданию повара	6	
	6	Приготовление и отпуск «Суп- пюре из печени» по заданию повара	6	
	<b>3. 5.</b>	<b>Приготовление соусов с мукой</b>	<b>36</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Соус красный(основной) по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Соус красный с луком и огурцами» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Соус белый (основной) по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Соус польский» по заданию повара	6	

	5	Приготовление и отпуск «Соус, сметанный с томатом и луком» по заданию повара	6	
	6	Приготовление и отпуск «Соус молочный» (для запекания овощей, мяса, рыбы) по заданию повара	6	
	<b>3. 6.</b>	<b>Приготовление холодных соусов, заправок</b>	<b>36</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Соус польский» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск « Масло зеленое» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Маринад овощной с томатом» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Заправка для салатов» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Майонез» по заданию повара	6	
	6	Приготовление и отпуск «Соус голландский» по заданию повара	6	
<b>Всего</b>			<b>216 часов</b>	
<b>Раздел 4</b> <b>Приготовление простых блюд из рыбы по заданию повара</b>	<b>4.1.</b>	<b>Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места при приготовлении и оформлении блюд из рыбы по заданию повара.</b>	<b>36</b>	ПК4, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3, М6
	1	Подготовка сырья к производству рыбы отварной, припущенной по заданию повара	6	

	2	Подготовка сырья к производству рыбы запеченной по заданию повара	6	
	3	Подготовка сырья к производству рыбы жареной по заданию повара	6	
	4	Подготовка сырья к производству рыбной котлетной массы по заданию повара	6	
	5	Подготовка сырья к производству рыбной кнельной массы по заданию повара	6	
	6	Подготовка морепродуктов к производству по заданию повара	6	
	<b>4. 2.</b>	<b>Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной рыбы</b>	<b>36</b>	
	1	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба (филе) отварная» по заданию повара	6	
	2	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба (не пластованная кусками) отварная» по заданию повара	6	
	3	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба (филе) припущенная по заданию повара	6	
	4	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба (не пластованная, кусками) припущенная по заданию повара	6	

	5	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом» по заданию повара	6	
	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба фаршированная» по заданию повара	6	
	<b>4.3.</b>	<b>Приготовление, оформление, отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.</b>	<b>36</b>	
	1	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная» по заданию повара	6	
	2	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная с луком по-ленинградски» по заданию повара	6	
	3	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная во фритюре» по заданию повара	6	
	4	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба в тесте жареная» по заданию повара	6	
	5	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба, запеченная с картофелем по-русски» по заданию повара	6	
	6	Приготовление, оформление и отпуск «Солянка из рыбы на сковороде» по заданию повара	6	
	<b>4.4.</b>	<b>Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы</b>	<b>36</b>	

	1	Приготовление, оформление и отпуск «Котлеты рыбные» по заданию повара	6	
	2	Приготовление, оформление и отпуск «Зразы рыбные рубленые» по заданию повара	6	
	3	Приготовление, оформление и отпуск «Тельное из рыбы» по заданию повара	6	
	4	Приготовление, оформление и отпуск «Тефтели рыбные» по заданию повара	6	
	5	Приготовление, оформление и отпуск «Биточки рыбные» по заданию повара	6	
	6	Приготовление, оформление и отпуск «Котлеты из окуня в рыбном соусе» по заданию повара	6	
	<b>4. 5.</b>	<b>Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной кнельной массы</b>	<b>36</b>	
	1	Приготовление рыбной кнельной массы по заданию повара	6	
	2	Приготовление, оформление и отпуск «Кнели из рыбы с маслом» по заданию повара	6	
	3	Приготовление, оформление и отпуск «Кнели рыбные под соусом» по заданию повара	6	

	4	Приготовление, оформление и отпуск «Кнели рыбные отварные» по заданию повара	6	
	5	Приготовление, оформление и отпуск «Кнели паровые» по заданию повара	6	
	6	Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6	
	<b>4. 6.</b>	<b>Приготовление, оформление, отпуск блюд из морепродуктов. по заданию повара</b>	<b>30</b>	
	1	Подготовка морепродуктов к приготовлению блюд по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Креветки в кляре» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Кальмары, запеченные под луковым соусом» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Омлет с морской капустой» по заданию повара	6	
	5	Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>6</b>	
<b>Всего</b>			<b>216 часов</b>	
<b>Всего за 2 семестр</b>			<b>432 часов</b>	



<b>Раздел 5</b> <b>Приготовление простых блюд из мяса сельскохозяйственной птицы по заданию повара</b>	<b>5.1.</b>	<b>Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса по заданию повара. Организация рабочего места при приготовлении и оформлении блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы по заданию повара.</b>	<b>30</b>	ПК5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3, М6
	1	Приготовление и отпуск «Бифштекс с яйцом» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Бефстроганов» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Поджарка» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Шницель» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Эскалоп» по заданию повара	6	
	<b>5.2 .</b>	<b>Приготовление простых блюд из отварного мяса птицы по заданию повара</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Курица отварная» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Куриные крылышки отварные» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Птица отварная под соусом паровым» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Цыпленок отварной» по заданию повара	6	

	5	Приготовление и отпуск «Чахохбили» по заданию повара	6	
	<b>5.3.</b>	<b>Приготовление простых блюд из рубленой массы по заданию повара по заданию повара</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Бифштекс рубленый с яйцом и луком» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Зразы рубленые» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Рулет с макаронами или яйцом» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Тефтели» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Люля - кебаб» по заданию повара	6	
	<b>5.4.</b>	<b>Приготовление жареных блюд из мяса птицы по заданию повара</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Котлеты по-киевски» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Птица по - столичному» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Цыплята табака» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Котлеты, рубленые из птицы с гарниром» по заданию повара	6	

	5	Приготовление и отпуск «Птица жареная» по заданию повара	6	
	<b>5.5.</b>	<b>Приготовление блюд из субпродуктов по заданию повара</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Печень по - строгановски» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Печень, тушеная в соусе» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Гуляш из субпродуктов» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Рагу из субпродуктов» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Почки по - русски» по заданию повара	6	
<b>Всего</b>			<b>150</b>	
<b>Раздел 6</b> <b>Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок по заданию повара</b>	<b>6.1.</b>	<b>Варианты выполнения художественных композиций из овощей, используемых для приготовления (оформления) блюд Организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых холодных блюд и закусок по заданию повара.</b>	<b>6</b>	ПК6, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3, М6
	<b>6.2.</b>	<b>Приготовление и оформление бутербродов по заданию повара</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и оформление открытых бутербродов по заданию повара	6	

	2	Приготовление и оформление закрытых бутербродов по заданию повара	6	
	3	Приготовление и оформление комбинированных бутербродов по заданию повара	6	
	4	Приготовление и оформление закусовых(канапе) бутербродов по заданию повара	6	
	5	Приготовление и оформление горячих(тартинки) бутербродов по заданию повара	6	
	<b>6.3.</b>	<b>Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов по заданию повара</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Винегрет овощной» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Картофельный салат» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Мясной салат» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Салат столичный» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Рыбный салат» по заданию повара	6	
	<b>6.4.</b>	<b>приготовление холодных блюд из рыбы по заданию повара</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Сельдь натуральная с картофелем и маслом» по заданию повара	6	

	2	Приготовление и отпуск «Рыба фаршированная» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Рыба под маринадом» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Сельдь с гарниром» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Рыба фаршированная» по заданию повара	6	
	<b>6.5.</b>	<b>Приготовление сложных холодных блюд из мяса по заданию повара</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Ветчина с гарниром» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Студень говяжий» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Паштет из печени» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Фрикадельки заливные» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Мясной сыр» по заданию повара	6	
	1	Приготовление и отпуск тарталеток с салатом по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск валованов с начинкой по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск рыбной закуски по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск мясной закуски по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Салата коктейль»	6	

<b>Всего</b>			<b>156 часов</b>	
<b>Всего за 3 семестр</b>			<b>306 часов</b>	
<b>Раздел 7</b> <b>Приготовление сладких блюд и напитков по заданию повара</b>	<b>7.1.</b>	<b>Приготовление компотов и напитков по заданию повара</b> <b>Организация рабочего места при приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков по заданию повара.</b>	<b>30</b>	ПК7, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3,М
	1	Приготовление и отпуск «Компоты из консервированных яблок, слив, вишни, клубники»	6	
	2	Приготовление и отпуск «Компот из свежих плодов» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Кисель из свежих плодов» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Желе из свежих плодов» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Мусс лимонный» по заданию повара	6	
	<b>7.2.</b>	<b>Приготовление и отпуск горячих напитков</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Чай с лимоном» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Сбитень» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Кофе на молоке» по заданию повара	6	

	4	Приготовление и отпуск «Какао с молоком» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Шоколад со взбитыми сливками» по заданию повара	6	
	<b>7.3.</b>	<b>Приготовление прохладительных напитков по заданию повара</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление напитков из свежих ягод	6	
	2	Приготовление и отпуск « Молочный прохладительный напиток с плодовым соком» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Напиток из плодов шиповника» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск « Молочный коктейль» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Компот из апельсина»	6	
	<b>7.4.</b>	<b>Приготовление и отпуск коктейлей по заданию повара</b>	<b>24</b>	
	1	Приготовление и отпуск «Коктейль молочный с сиропом» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Коктейль молочный с мороженым» по заданию повара	6	

	3	Приготовление и отпуск «Напиток клюквенный» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск « Напиток Петровский» по заданию повара	6	
	<b>7.5.</b>	<b>Приготовление и отпуск сладких блюд по заданию повара</b>	<b>30</b>	
	1	Приготовление и отпуск « Суфле ванильное» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск « Пудинг сухарный» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск « Гренки с плодами и ягодами» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск « Яблоки печеные » по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск « Яблоки в тесте жаренные» по заданию повара.	6	
<b>Всего за 4 Семестр</b>			<b>144 часов</b>	
		<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>	
<b>ВСЕГО</b>			<b>1200 часа</b>	





#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА

4.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

4.2. Методическое сопровождение предусмотренных форм и методов контроля и оценки деятельности обучающихся

(Прописываются методические аспекты используемых форм и методов контроля)

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Профессиональные компетенции	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение санитарных правил при выполнении первичной обработке.</li> <li>2. Использование оборудования, производственного инвентаря.</li> <li>3. Проверка органолептическим способом годности продуктов питания.</li> <li>4. Выбор производственного инвентаря и оборудование для обработки продуктов.</li> <li>4. Приготовление и оформление основных и простых блюд.</li> <li>5. Качество приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров.</li> </ol>	Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на занятиях по профессиональной подготовке, экспертная оценка.
Общие компетенции	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения производственных работ, выполнения заданий на занятиях по профессиональной подготовке:</li> <li>2. Высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на занятиях по профессиональной подготовке.</li> <li>3. Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологии приготовления блюд.</li> <li>4. Оценка их эффективности и качества во время прохождения производственной практики, заданий для самостоятельной работы.</li> </ol>	Высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на занятиях по профессиональной подготовке.

	<p>5. Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы,</p> <p>6. Анализ профессиональных ситуаций;</p> <p>-решение стандартных и нестандартных задач;</p> <p>-оценка эффективности и качества выполнения действий и полученных результатов при решении профессиональных задач:</p> <p>7. Демонстрация действий по выявлению дефектов кулинарной продукции и обоснованное объяснение причин их возникновения и способов устранения;</p> <p>-сравнение и обоснованный выбор условий технологических процессов для различных кулинарных целей;</p> <p>-демонстрация действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды и способам их безопасной эксплуатации;</p> <p>-адекватная коррекция собственной профессиональной деятельности в процессе выполнения работ;</p> <p>-адекватная самооценка выполненных работ в процессе бракеража кулинарной продукции.</p>	
--	---	--

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

Н.А. Анфимова «Кулинария» 2023, Москва, Издательский центр «Академия»

#### **Дополнительные источники:**

1. Н.А.Анфимова «Кулинария. Повар», Москва, Издательский центр «Академия»,
- 2.С.И.Ищенко «Полный рецептурный кулинарный справочник», Москва 2003г. (3 тома)
- 3.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч.пособие для НПО/ Н.Э.Харченко.- 2 изд.,-М.; Изд.центр «Академия», 2006г.
- 4.В.П.Андросов «Производственное обучение по профессии Повар», Москва «Академия НПО общественное питание», 2006г. (4 тома)
- 5.Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», «Академия НПО общественное питание», 2006г. (10учебников)
- 6.Т.И.Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г.
6. В.И.Трофимова «Сборник рецептур общественного питания», Москва «Экономика», 1965год.
7. «Сервировка и этикет», АСТ-ПРЕСС книга, 2003г.
8. Н.М.Анисимова «Чувашская кухня», Чебоксары 1992г.
9. И.Степанова «Фантазии из овощей и фруктов», М.Эксимо, 2006г.
10. М.Е.Кузнецова «Цветы из овощей», АСТ-ПРЕСС, 2007г.
11. Мари Эльза Лобо «Украшения из овощей и фруктов», АРТ-Родник, 2007г.
12. С.С.Козин «Украшения из овощей и фруктов», изд.группа Контэнт, 2010г.
13. Селена Мун «Фигурная нарезка из овощей и фруктов», Ростов-на-Дону, изд. Феникс, 2010г.
14. С.Н.Козлова «Кулинарная характеристика блюд», Москва 2006г.