

ЗАИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

16675 «Повар для детей с ограниченными возможностями здоровья»

2023 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. ПЛАН РАСПРЕДЕЛЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО СЕМЕСТРАМ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
  - 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики – является адаптированной образовательной программы профессионального обучения 16675 «Повар для детей с ограниченными возможностями здоровья». Учебная практика реализуется в форме практической подготовки.

1.2. Цели и задачи адаптированной учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

С целью овладения указанным трудовыми функциями, в ходе освоения учебной практики должен освоить

Трудовые действия:

– Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих

– Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

– Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

– Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

– Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

– Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

– Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

– Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос

– Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Необходимые умения:

– Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

– Использовать посудомоечные машины

– Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования

– Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления

– Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка

– Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

Необходимые знания:

– Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

– Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

– Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания

– Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

– Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

В ходе освоения программы учебной практики учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.

Результатом освоения адаптированной учебной практики является овладение обучающимися трудовыми функциями (ТФ), в том числе личностными результатами воспитания

Код	Наименование результата обучения
ТФ -1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ТФ- 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы адаптированной учебной практики.

Всего – 702 часа.

## 2.ПЛАН РАСПРЕДЕЛЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО СЕМЕСТРАМ

Учебная практика проводится рассредоточено.

Наименование практики	Всего	Распределение часов по семестрам			
		1сем 17нед	2 сем 23нед	3сем 17нед	4сем 21нед
Учебная практика	702	102	270	120	210

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики	Содержание учебной практики		Объем часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Тема 1. Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. «морковь, лук»	1.	Подготовка рабочего места. Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из моркови и лука	6
Тема 2. Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. «картофель, капуста»	2.	Подготовка рабочего места. Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из картофеля и капусты	6
Тема 3. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	3.	Подготовка рабочего места. Размораживание рыбы, обработка и приготовление полуфабрикатов из нее.	6
Тема 4 Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы. «целиком и порционными кусками»	4.	Подготовка рабочего места. Размораживание рыбы, обработка и приготовление полуфабрикатов из нее.	6
Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. «котлеты»	5.	Подготовка рабочего места. Размораживание рыбы, обработка и приготовление полуфабрикатов из нее.	6
Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы «биточки»	6.	Подготовка рабочего места. Размораживание рыбы, обработка и приготовление полуфабрикатов из нее.	6
Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы «рулет»	7.	Подготовка рабочего места. Размораживание рыбы, обработка и приготовление полуфабрикатов из нее.	6
Тема 8. Механическая кулинарная обработка мяса.	8.	Подготовка рабочего места. Размораживание мяса, обработка и приготовление полуфабрикатов из нее.	6
Тема 9. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. «Гуляш»	9.	Подготовка рабочего места. Размораживание мяса, обработка и приготовление полуфабрикатов из нее.	6
Тема 10. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса «Бефстроганов»	10.	Подготовка рабочего места. Размораживание мяса, обработка и приготовление полуфабрикатов из нее.	6
Тема 11. Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы.	11.	Подготовка рабочего места. Размораживание мяса, обработка и приготовление полуфабрикатов из нее.	6

«Котлеты»			
Тема 12. Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы. «Биточки»	12.	Подготовка рабочего места. Размораживание мяса, обработка и приготовление полуфабрикатов из нее.	6
Тема 13. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. «из курицы»	13.	Подготовка рабочего места. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	6
Тема 14. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. «из курицы»	14.	Подготовка рабочего места. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	6
Раздел 2 Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
Тема 15 Приготовление бульонов. «Куриный бульон»	15.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, для приготовления бульонов.	6
Тема 16 Приготовление бульонов. «Мясокостный бульон»	16.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, для приготовления бульонов.	6
Тема 17 Приготовление заправочный супов. «Бульон с яйцом»	17.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, для приготовления бульонов.	6
Итого за первый семестр			102
Тема 18 Приготовление заправочных супов. «Бульон с фрикадельками»	18.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, оформление и подготовка к реализации.	6
Тема 19 Приготовление заправочных супов. «Бульон с гренами»	19.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 20 Приготовление супа «Щи»	20.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 21 Приготовление супа «Борщ»	21.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 22 Приготовление супа «Рассольник	22.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 23 Приготовление супа. «Солянка сборная мясная»	23.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 24 Приготовление супа. «Картофельный с крупой».	24.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 25 Приготовление супа.	25.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных	6

«Гороховый		ингредиентов. Приготовление супов, оформление и подготовка к реализации	
Тема 26 Приготовление супа. «С макаронными изделиями	26.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 27 Приготовление супа. «Лапша домашняя»	27.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 28 Приготовление супа. «Молочный с крупой»	28.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 29 Приготовление супа. «Молочный макаронными изделиями	29.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 30 Приготовление суп – пюре «Из моркови или репы»	30.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление суп - пюре, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 31 Приготовление суп – пюре «Из круп и бобовых»	31.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление суп - пюре, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 32 Приготовление сладких супов. «Из свежих плодов»	32.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление сладких суп, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 33 Приготовление сладких супов. «Из смеси сухофруктов»	33.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление сладких суп, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 34 Приготовление холодных супов. «Окрошка мясная».	34.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных суп, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 35 Приготовление холодных супов. «Борщ холодный	35.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных суп, оформление и подготовка к реализации	6
Тема 36 Приготовление соусов. «Красный соус»	36.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов.	6
Тема 37 Приготовление соусов. «Сметанный соус»	37.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов.	6
Тема 38 Приготовление соусов. «Молочный соус»	38.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов.	6
Раздел 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из каш и овощей, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
Тема 39 Приготовление рассыпчатой каши. «Гречневая каша»	39.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из круп.	6
Тема 40 Приготовление рассыпчатой каши. «Рисовая каша»	40.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из круп.	6
Тема 41 Приготовление вязких	41.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд	6

каш. «Каша дружба»		из круп.	
Тема 42 Приготовление вязких каш. «Рисовая»	42.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из круп.	6
Тема 43 Приготовление жидких каш. «Геркулесовая каша»	43.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из круп.	6
Тема 44 Приготовление жидких каш. «Манная каша»	44.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из круп.	6
Тема 45 Приготовление блюда из каш. «Запеканка рисовая».	45.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из круп.	6
Тема 46 Приготовление блюда из каш. «Крупеник гречневый».	46.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из круп.	6
Тема 47 Приготовление блюда из каш. «Запеканка пшеничная»	47.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из круп.	6
Тема 48 Приготовление блюд из бобовых. «Бобовые с луком»	48.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из круп и овощей.	6
Тема 49 Приготовление блюд из бобовых. «Бобовые в соусе»	49.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из круп.	6
Тема 50 Приготовление блюд из бобовых. «Пюре из бобовых»	50.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из круп.	6
Тема 51 Приготовление блюд из макаронных изделий. «Макароны с сыром»	51.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из макаронных изделий.	6
Тема 52. Приготовление блюд из макаронных изделий. «Макароны с томатом»	52.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из макаронных изделий.	6
Тема 53. Приготовление блюд из макаронных изделий. «Лапшевник с творогом»	53.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из макаронных изделий.	6
Тема 54. Приготовление блюд из овощей. «Картофель отварной с маслом и зеленью»	54.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из овощей.	6
Тема 55 Приготовление блюд из овощей. «Картофельное пюре»	55.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из овощей.	6
Тема 56 Приготовление блюд из овощей. «Капуста отварная с соусом»	56.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из овощей с соусом.	6
Тема 57 Приготовление блюд и	57.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд	6

гарнира из припущенных овощей. «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе»		из овощей с соусом.	
Тема 58 Приготовление блюд и гарнира из припущенных овощей «Овощи, припущенные в молочном соусе»	58.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей с соусом.	6
Тема 59 Приготовление блюд и гарнира из жаренных овощей. «Картофель жаренный»	59.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей	6
Тема 60 Приготовление блюд и гарнира из жаренных овощей. «Лук фри»	60.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей	6
Тема 61 Приготовление блюд и гарнира из жаренных овощей. «Картофельные драники»	61.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей	6
Тема 62 Приготовление блюд и гарнира из жаренных овощей. «Картофель по деревенски»	62.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей	6
Итого за второй семестр			270
Тема 63 Приготовление блюд и гарнира из жаренных овощей. «Цветная капуста, жаренная в тесте»	63.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей	6
Тема 64 Приготовление блюд и гарнира из жаренных овощей. «Зразы картофельные»	64.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей	6
Тема 65 Приготовление блюд и гарнира из жаренных овощей. «Крокеты картофельные»	65.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей	6
Тема 66 Приготовление блюд и гарнира из тушеных овощей. «Капуста тушеная»	66.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей	6
Тема 67 Приготовление блюд и гарнира из тушеных овощей. «Рагу из овощей»	67.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей	6
Тема 68 Приготовление блюд из запеченных овощей.	68.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей	6

«Картофельная запеканка»			
Тема 69 Приготовление блюд из запеченных овощей. «Рулет картофельный»	69.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей	6
Тема 70 Приготовление блюд из запеченных овощей. «Голубцы»	70.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей и мяса	6
Тема 71 Приготовление блюд из запеченных овощей. «Перец фаршированный»	71.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей и мяса	6
Тема 72. Приготовление блюд из запеченных овощей «Кабачки фаршированные»	72.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из овощей и мяса	6
Раздел 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
Тема 73 Приготовление блюд из грибов «Грибы в сметанном соусе запеченные»	73.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из грибов	6
Тема 74. Приготовление блюд из грибов «Грибы с картофелем»	74.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из грибов и овощей	6
Тема 75 Приготовление блюд из грибов «Грибы в сметанном соусе»	75.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из грибов с соусом	6
Тема 76 Приготовление блюд из отварной рыбы. «Порционными кусками»	76.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбы.	6
Тема 77 Приготовление блюд из отварной рыбы. «Цельми тушками»	77.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбы.	6
Тема 78 Приготовление блюд из припущенной рыбы «Рыба припущенная паровая»	78.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбы.	6
Тема 79 Приготовление блюд из припущенной рыбы «Рыба, припущенная с соусом белым»	79.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбы с соусом.	6
Тема 80 Приготовление блюд из припущенной рыбы «Рыба, припущенная в томате»	80.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбы с овощами.	6
Тема 81 Приготовление блюд из	81.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд	6

жаренной рыбы. «Рыба жаренная»		из рыбы	
Тема 82. Приготовление блюд из жаренной рыбы. «Рыба, жаренная с луком»	82.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбы с овощами.	6
Итого за третий семестр			120
Тема 83 Приготовление блюд из жаренной рыбы. «Рыба, жаренная во фритюре»	83.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбы	6
Тема 84 Приготовление блюд из жаренной рыбы. «Рыба в тесте»	84.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбы	6
Тема 85 Приготовление блюд из запеченной рыбы. «Рыба, запеченная с картофелем по-русски.»	85.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбы с овощами.	6
Тема 86 Приготовление блюд из запеченной рыбы. «Рыба, запеченная с овощами»	86.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбы с овощами.	6
Тема 87 Приготовление блюд из запеченной рыбы. «Рыба запеченная под молочным соусом»	87.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбы с соусом	6
Тема 88 Приготовление блюд из котлетной массы. «Тефтели из рыбы»	88.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбной массы.	6
Тема 89 Приготовление блюд из запеченной рыбы. «Фрикадельки рыбные с томатным соусом»	89.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из рыбной массы с соусом.	6
Раздел 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
Тема 90 Приготовление припущенных мясных блюд. «Котлеты натуральные паровые»	90.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из котлетной массы.	6
Тема 91 Приготовление блюда из мяса. «Бифштекс»	91.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из мяса.	6
Тема 92 Приготовление блюда из мяса. «Бифштекс с яйцом».	92.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд из мяса.	6
Тема 93 Приготовления блюда из	93.	Подготовка рабочего места. Подготовка основных продуктов. Приготовление блюд	6

мяса. «Бифштекс с луком»		из мяса.	
Тема 94 Приготовление блюд из мяса. «Котлеты из говядины»	94.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса.	6
Тема 95 Приготовление блюд из мяса. «Бефстроганов»	95.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса.	6
Тема 96 Приготовление блюд из мяса. «Поджарка»	96.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса.	6
Тема 97 Приготовление блюд из мяса. «Ромштекс»	97.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса.	6
Тема 98 Приготовление блюд из мяса. «Шницель»	98.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса.	6
Тема 99 Приготовление блюд из мяса. «Мясо тушеное»	99.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса.	6
Тема 100 Приготовление блюд из мяса. «Жаркое по домашнему»	100.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса.	6
Тема 101 Приготовление блюд из мяса. «Гуляш»	101.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса.	6
Тема 102 Приготовление запеченных мясных блюд. «Запеканка картофельная с мясом»	102.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса и овощей.	6
Тема 103 Приготовление запеченных мясных блюд. «Говядина в луковом соусе запеченная»	103.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса и соуса.	6
Тема 104 Приготовление запеченных мясных блюд. «Голубцы с мясом и рисом»	104.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса	6
Тема 105 Приготовление запеченных мясных блюд. «Говядина в луковом соусе запеченная»	105.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса и соуса.	6
Тема 106 Приготовление блюд из рубленого мяса. «Бифштекс рубленный»	106.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса	6
Тема 107 Приготовление блюд из рубленого мяса.	107.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса	6

«Люля- кебаб»			
Тема 108 Приготовление блюд из котлетной массы. «Зразы рубленые»	108.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса	6
Тема 109 Приготовление блюд из котлетной массы. «Рулет с макаронами»	109.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса	6
Тема 110 Приготовление блюд из котлетной массы. «Биточки, запеченные под сметанным соусом»	110.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса и соуса	6
Тема 111 Приготовление блюд из котлетной массы. «Тефтели»	111.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из мяса	6
Тема 112 Приготовление блюд из яиц «Яичница с ветчиной»	112.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из яйца.	6
Тема 113 Приготовление блюд из яиц. «Омлет с сыром»	113.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление блюд из яйца.	6
Тема 114 Приготовление бутерброды. «Открытые»	114.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление холодных блюд	6
Тема 115 Приготовление салатов «Весна»	115.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление салата .	6
Тема 116 Приготовление салатов «Салат из белокочанной капусты»	116.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление салата .	6
Тема 117 Приготовление салатов «Салат картофельный»	117.	Подготовка рабочего места. Подготовке основных продуктов. Приготовление салата	6
Итого за четвертый семестр			210
Итого			702

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы учебной практики предполагает наличие мастерских «Учебный кулинарный цех»

Оборудование мастерских и рабочих мест в мастерских:

Учебный кулинарный цех:

- Рабочие места по количеству обучающихся
- Электрические пекарные шкафы
- Пароконвектоват
- Мясорубка
- Электрические плиты
- Стелажы, инструменты, инвентарь, посуда
- Разделочные столы
- набор плакатов

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария – М.: Академия, 2021.
2. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособ. для НПО– 4-е изд., стер, 2020
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.- ПрофОбрИздат, 2020
4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М. Академия, 2020.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2021.
6. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2021.
7. Сопина Л.Н. Практическое пособие для повара -М.: Академкнига , 2020.

Дополнительные источники:

1. Ахметзянов Ю.А. Татарская кухня. Казань : Татарское кн. изд-во, 2020.
2. Титц О, Флориан Х. М.. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2021.
3. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М.: Изд-во Эксмо, 2022.
4. Степанова И. М. Праздничные бутерброды Изд-во Эксмо, 2022.
5. Вульф - Кохен Э. М. Кулинария. Школа мастеров Мир книги, 2021
6. Радионова И.. Лучшие блюда из курицы и птицы М.: Эксмо, 2022.
7. Румянцева И.С., Супы .Мир книги , 2020.
8. Степанова И.В., 100 лучших закусок для приёма, фуршета, коктейля. Эскимо, 2020.
9. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. М.: Академия, 2021.
10. Харченко Н.Э. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2021.
11. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. М.: Академия, 2020.
12. Ярославская Ю. Мир в твоей тарелке М. Оазис-дизайн, 2020.

Интернет – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>
4. <http://www.millionmenu.ru/>

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Освоение учебной практика ведется параллельно с изучением учебных дисциплин общепрофессионального цикла «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Питание как

часть культуры», «Безопасность сырья и пищевых продуктов, используемых в индустрии питания».

Программа учебной практики рассчитана на 702 часа.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

### 5.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения направлены на формирование трудовых функций.

Основные показатели оценки результатов	Результаты (освоенные трудовые функции)	Результаты воспитания Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля	Формы и методы контроля и оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</li> <li>– Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов</li> <li>– Использовать посудомоечные машины. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</li> <li>– Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ul>	<p>ТФ -1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</p>	<p>ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся во время прохождения учебной практики;</li> <li>– Текущий контроль в ходе учебной практики;</li> <li>– Оценка выполнения работ во время прохождения учебной практики</li> <li>– Дифференцированный зачет.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</li> <li>– Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</li> <li>– Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</li> <li>– Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>	<p>ТФ- 2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся во время прохождения учебной практики;</li> <li>– Текущий контроль в ходе учебной практики;</li> <li>– Оценка выполнения работ во время прохождения учебной практики</li> <li>– Дифференцированный зачет.</li> </ul>

## 5.2 Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты	Тема. Дидактические единицы. Воспитательная задача к уроку	Способы организации учебной деятельности	Оценка процесса формирования личностного результата
<p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</p> <p>ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся</p>	<p>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 1.Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. «морковь, лук»</p> <p>Воспитательные задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие ответственного отношения к организации и ходу продуктивной деятельности при выполнении задания учебной практики</li> <li>- формирование умений студентов принимать самостоятельные решения о целесообразности действий, направленных на достижение индивидуальных результатов;</li> <li>- формированию потребности в достижении цели (личностной и общественно значимой),</li> <li>- формированию умения соотносить свои индивидуальные особенности с требованиями профессии,</li> <li>- формированию профессионально важных качеств личности, оценке и коррекции профессиональных планов воспитанников</li> </ul>	<p>1. Объяснительно - иллюстративный</p> <p>2. Репродуктивный (выполнение упражнений, заданий)</p>	<p>1) Уровень продуктивной деятельности во время выполнения работы;</p> <p>2) способность к самоорганизации, методической грамотности;</p> <p>3) демонстрация способности к самооценке, взаимооценке.</p>

