

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Лицей сервиса и промышленных технологий»**

**Рассмотрено и принято**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 17  
от «30» августа 2023\_г.

**Утверждаю**

Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ



Ю. В. Богданова  
«30» августа 2023\_г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**адаптированной основной образовательной программы  
профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар**

**Срок обучения 1 год 10 месяцев**

Санкт – Петербург  
2023

Рабочая программа **Производственной практики** адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар на базе общеобразовательной программы коррекционно-развивающей направленности VIII вида разработана на основании требований профессионального стандарта 30.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610-н, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2020 № 755н и Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 08.09.2022 г. № 05-1597 «Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)», Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

**Организация-разработчик:**

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и промышленных технологий»

**Разработчики:**

Коптева Марина Викторовна мастер производственного обучения, преподаватель  
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Кузьмина Эммилия Владимировна - мастер производственного обучения, преподаватель  
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Липнина Ирина Алексеевна - мастер производственного обучения, преподаватель СПб  
ГБПОУ ЛСИТ

**Консультант:**

Голубева Таисия Алексеевна - методист СПб ГБПОУ ЛСИТ

Рассмотрено на заседании Методического Совета СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 1

«29» августа 2023 г.

Эксперт от работодателя:

Рабочая программа Производственной практики, адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии Повар соответствует современным требованиям. С содержанием и объемом представленной программы согласна.

Генеральный директор

«28» августа 2023 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	5
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа **Производственной практики** является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар.

## 1.2 Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

- выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- выполнения заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

### **уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных 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
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

### **знать:**

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств
- правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря и оборудования для обработки исходного сырья и продуктов
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к их качеству
- сроки и условия хранения сырья и продуктов
- правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- правила упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

## 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

всего – **450 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. План производственной практики

<b>Количество часов</b>			
<b>1 курс</b>		<b>2 курс</b>	
<b>1 сем.</b>	<b>2 сем.</b>	<b>3 сем.</b>	<b>4 сем.</b>
			450
			<b>450</b>
<b>450</b>			

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1. Организации рабочего места по заданию повара</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания.	6
	Подготовка основного производства организации питания и своего рабочего места. Ознакомление с оборудованием, инвентарем овощного, горячего, холодного и кулинарного цехов	6
<b>Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара</b>	<b>Содержание</b>	<b>30</b>
	Выполнение работ по механической кулинарной обработке корнеплодов и клубнеплодов и приготовлению из них простых блюд по заданию повара.	6
	Выполнение работ по механической кулинарной обработке капустных, луковых и листовых овощей и приготовлению из них простых блюд по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению отварных, припущенных тушеных блюд и гарниров из овощей по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению жареных и запеченных блюд из овощей по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению блюд из грибов по заданию повара.	6
<b>Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, творога и яиц, мучных блюд, выпеченных из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</b>	<b>Содержание</b>	<b>54</b>
	Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из бобовых по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению блюд из кукурузы по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению блюд из творога по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению блюд из яиц по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению мучных блюд по заданию повара.	6

	Выполнение работ по приготовлению блюд, выпеченных из теста с фаршами по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению пиццы по заданию повара.	6
<b>Тема 4. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара</b>	<b>Содержание</b>	<b>42</b>
	Выполнение работ по приготовлению бульонов по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению отваров по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению заправочных супов по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению прозрачных супов по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению супов-пюре по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению холодных супов по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению молочных и сладких супов по заданию повара.	6
<b>Тема 5. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</b>	<b>Содержание</b>	<b>36</b>
	Выполнение работ по приготовлению белой и красной мучной пассировки по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению соуса красного основного и его производных по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению соуса белого основного и его производных по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению соуса томатного и его производных по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению соуса молочного и сметанного и его производных по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению заправок и масляных смесей по заданию повара.	6
<b>Тема 6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</b>	<b>Содержание</b>	<b>60</b>
	Выполнение работ по обработке чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы и её разделка на полуфабрикаты по заданию повара.	6
	Выполнение работ по пластованию рыбы и разделка на чистое филе по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению отварной рыбы по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению припущенной рыбы по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению жареной рыбы по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению запеченной рыбы по заданию повара.	6
Выполнение работ по приготовлению тушеной рыбы по заданию повара.	6	

	Выполнение работ по приготовлению рыбы в маринаде по заданию повара.	
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению нерыбных продуктов моря по заданию повара.	6
<b>Тема 7. Приготовление из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</b>	<b>Содержание</b>	<b>60</b>
	Выполнение работ по приготовлению блюд из субпродуктов по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению блюд из отварного мяса по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению блюд из жареного мяса по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению блюд из запеченного мяса по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению блюд из тушеного мяса по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из натуральной рубленой массы по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению блюд для фарширования по заданию повара.	
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из филе птицы по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из филе дичи по заданию повара.	6
<b>Тема 8. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Выполнение работ по приготовлению бутербродов: открытых по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению бутербродов: закрытых, канапе по заданию повара.	6
<b>Тема 9. Приготовление основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд, салатов по заданию повара</b>	<b>Содержание</b>	<b>60</b>
	Выполнение работ по приготовлению холодных закусок по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению холодных мясных блюд по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению холодных рыбных блюд по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению салатов овощей по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению салатов из отварных овощей по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению из мясных продуктов по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению из рыбных продуктов по заданию повара.	6
Выполнение работ по приготовлению винегретов из овощей по заданию повара.	6	



	Выполнение работ по приготовлению винегретов из сельди по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению винегретов из грибов по заданию повара.	6
<b>Тема 10. Приготовление горячих напитков по заданию повара</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Выполнение работ по приготовлению горячих напитков – чая по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению горячих напитков – кофе по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению шоколада по заданию повара.	6
<b>Тема 11. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</b>	<b>Содержание</b>	<b>42</b>
	Выполнение работ по приготовлению компотов по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению киселей по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению желе по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению муссов и самбуков по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению суфле по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению пудингов по заданию повара.	6
	Выполнение работ по приготовлению шарлоток по заданию повара.	6
<b>Тема 12. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Выполнение работ по упаковке готовых блюд на вынос по заданию повара.	6
	Выполнение работ по упаковке напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	6
	Выполнение работ по упаковке и складированию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.	6
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>
	<b>Всего</b>	<b>450</b>

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

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

Реализация программы производственной практики предполагает наличия баз практики: Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

##### **Требования к оснащению баз практик**

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть навыками и умениями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

- **Основные источники:**

- **учебники**

1. Анфимова Н.А., Кулинария. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

- **Дополнительная литература**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария. Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

4. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.

5. Новейший сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М.ООО «Славянской книги», 2021.

6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

7. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

8. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

10. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

11. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

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

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места</li> <li>- выполнения заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ul>	<p>Наблюдение за выполнением работ Оценка практической деятельности Зачет Дифференцированный зачет</p>
<p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</li> </ul> <p>эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>	<p>Наблюдение за выполнением работ Оценка практической деятельности Зачет Дифференцированный зачет</p>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств</li> <li>- правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря и оборудования для обработки исходного сырья и продуктов</li> <li>- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к их качеству</li> <li>- сроки и условия хранения сырья и продуктов</li> <li>- правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- правила упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос</li> </ul>	<p>Наблюдение за выполнением работ Оценка практической деятельности Зачет Дифференцированный зачет</p>