

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Лицей сервиса и индустриальных 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
2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

срок обучения 1 год 10 месяцев

Санкт-Петербург
2023

Рабочая программа **Учебной 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 индустриальных 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

Рассмотрено на заседании Методического Совета СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 1

«29» августа 2023 г.

.Эксперт от работодателя:

Рабочая программа Учебной 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

| | стр. |
|---|-------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 13 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

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

В результате освоения рабочей программы учебной 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

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

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:
всего – **942** часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. План учебной практики

| Количество часов | | | |
|-------------------------|---------------|---------------|---------------|
| 1 курс | | 2 курс | |
| 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. |
| 204 | 288 | 306 | 144 |
| 492 | | 450 | |
| 942 | | | |

2.2. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование тем учебной практики | Содержание учебного материала | Кол-во часов |
|---|--|--------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 курс 1 семестр | | 204 |
| Тема 1. Организация рабочего места по заданию повара | Содержание Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. Ознакомление с оборудованием, инвентарем овощного, горячего, холодного и кулинарного цехов. Подготовка к работе рабочего места повара. Организация уборки рабочего места. | 18 |
| Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара | Содержание Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для обработки овощей. Освоение приемов по механической кулинарной обработке клубнеплодов и корнеплодов: сортировка, очистка, промывание. Освоение приемов по минимизации потерь при обработке овощей. Освоение приемов по хранению, охлаждению и замораживанию обработанных овощей. Освоение приемов нарезки овощей в соответствии с их кулинарным использованием. Машинная и ручная обработка овощей. Формы нарезки картофеля. Обработка корнеплодов. Форма нарезки моркови и свеклы. Обработка листовых, луковых. Обработка томатных, капустных овощей, формы нарезки. Подготовка овощей к фаршированию (кабачки, помидоры, перец). Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Подготовка сырья и приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. Подготовка сырья и приготовление блюда «Капуста отварная с маслом». Подготовка сырья и приготовление блюда «Картофельное пюре». Подготовка сырья и приготовление блюда «Картофель отварной». Подготовка сырья и приготовление блюда «Картофель в молоке». Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Подготовка сырья и приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление панировок. Подготовка сырья и приготовление блюда «Картофель жареный, основным способом» и «Картофель во фритюре». Подготовка сырья и приготовление блюда «Котлеты картофельные»; «Зразы картофельные». | 132 |

| | | |
|--|--|------------|
| | <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Оладьи из тыквы».</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюд из тушеных овощей.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе».</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Капуста тушеная».</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления блюд из запеченных овощей.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление простых блюд из запеченных овощей.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Морковная запеканка».</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Запеканка картофельная».</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Перец, фаршированный овощами и рисом».</p> | |
| Тема 3. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара | Содержание | 24 |
| | <p>Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления блюд и гарниров из круп.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Каша овсяная «Геркулес»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Каша рассыпчатая».</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Каша вязкая».</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Каша вязкая с тыквой».</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Рисовая каша молочная».</p> | |
| Тема 4. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы по заданию повара | Содержание | 12 |
| | <p>Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюд из бобовых и кукурузы.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Бобовые отварные».</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Бобовые с жиром и луком».</p> | |
| Тема 5. Приготовление блюд из макаронных изделий по заданию повара | Содержание | 18 |
| | <p>Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Макаронные изделия отварные» сливным и не сливным способом.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Макароны с сыром, брынзой или творогом».</p> | |
| | Итого 1 семестр | 204 |
| | 2 семестр, 1 курс | 288 |
| Тема 6. | Содержание | 36 |

| | | |
|--|---|------------------|
| <p>Приготовление блюд из творога и яиц по заданию повара</p> | <p>Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления блюд из творога. Подготовка сырья и приготовление блюд из творога. Подготовка сырья и приготовление блюда «Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром». Подготовка сырья и приготовление блюда «Вареники ленивые». Подготовка сырья и приготовление блюда «Сырники из творога». Подготовка сырья и приготовление блюда «Запеканка творожная». Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления блюд из яиц. Подготовка сырья и приготовление блюд из яиц. Правила обработки и варки яиц. Подготовка и приготовление «Яйца вареные». Подготовка сырья и приготовление блюда «Яичница-глазунья с луком» и «Омлет натуральный».</p> | |
| <p>Тема 7. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</p> | <p>Содержание</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Подготовка сырья и приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Подготовка сырья и приготовление блюда «Лапша домашняя»; «Пицца» Подготовка сырья и приготовление блюда «Пельмени мясные», «Вареники с начинкой». Подготовка сырья и приготовление блюда «Блины», «Оладьи». Подготовка сырья и приготовление «Тесто дрожжевое простое и сдобное» опарным способом. Подготовка сырья и приготовление «Тесто дрожжевое простое и сдобное» безопарным способом. Подготовка сырья и приготовление «Фарш мясной с яйцом»; «Фарш рыбный с рисом»; «Фарш из свежей капусты»; «Фарш творожный (для ватрушек, пирожков и вареников)».</p> | <p>72</p> |
| <p>Тема 8. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> | <p>Содержание</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления бульонов и различных супов. Ознакомление с правилами хранения бульонов и различных супов. Подготовка сырья и приготовление бульонов: «Костный бульон» Подготовка сырья и приготовление рыбного бульона Подготовка сырья и приготовление блюда «Борщ с капустой и картофелем» Подготовка сырья и приготовление блюда «Борщ «Флотский» Подготовка сырья и приготовление блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»; «Щи из квашеной капусты» Подготовка сырья и приготовление блюда «Рассольник домашний»; «Рассольник «Ленинградский» Подготовка сырья и приготовление блюда «Суп картофельный с бобовыми»; «Суп с макаронными изделиями и картофелем» Подготовка сырья и приготовление блюда «Борщ холодный»</p> | <p>84</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Окрошка овощная на кефире»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Суп молочный с макаронными изделиями»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Суп из свежих плодов», «Суп из цитрусовых».</p> | |
| <p>Тема 9.</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.</p> | <p>Содержание</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления соусов.</p> <p>Ознакомление с приемами приготовления бульонов для соусов.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения полуфабрикатов для соусов. Замораживание полуфабрикатов для соусов.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление различных соусов.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление «Бульон коричневый»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление белой и красной мучной пассировки.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление соуса красного основного и его производных «Соус красный (основной)»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление соуса белого и его производных «Соус белый (основной)»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление соуса томатного и его производных.</p> <p>Приготовление соуса молочного и сметанного и его производных («Соус сметанный», «Соус молочный»).</p> <p>Подготовка сырья и приготовление соуса грибного.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление яично-масляных соусов «Соус «Польский»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление заправок и масляных смесей</p> <p>Подготовка сырья и приготовление майонеза и маринада «Соус майонез»; «Маринад».</p> <p>Подготовка сырья и приготовление «Соус клюквенный»; «Соус яблочный».</p> | 66 |
| | <p>Тема 10.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.</p> | <p>Содержание</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ.</p> <p>Органолептическая оценка качества рыбы. Подбор инструментов и инвентаря для подготовки сырья для приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Освоение приемов по механической кулинарной обработке и разделке чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы на полуфабрикаты: тушка, кругляши, филе с реберными костями и кожей, филе без реберных костей с кожей, филе без реберных костей и кожи.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения рыбы.</p> <p>Размораживание рыбы и вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Обработка чешуйчатой рыбы и разделка на полуфабрикаты.</p> <p>Обработка бесчешуйчатой рыбы и разделка на полуфабрикаты.</p> <p>Пластование рыбы и разделка на чистое филе.</p> |
| | ЗАЧЕТ | 6 |
| | Итого 2 семестр | 288 |
| | Итого за 1 курс | 492 |
| | 3 семестр, 2 курс | 306 |

| | | |
|--|--|-------------------|
| <p>Тема 10. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.</p> | <p>Ознакомление с приемами приготовления блюд из рыбы. Подготовка сырья и приготовление блюда «Рыба (филе) отварная» Подготовка сырья и приготовление блюда «Рыба (филе) припущенная» Подготовка сырья и приготовление блюда «Рыба, жаренная с луком по-ленинградски» Подготовка сырья и приготовление блюда «Рыба в тесте жаренная» Подготовка сырья и приготовление блюда «Рыба, запеченная под молочным соусом» Подготовка сырья и приготовление блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами»</p> <p>Освоение приемов приготовления рыбной котлетной массы. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Ознакомление с правилами хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Подготовка сырья и приготовление блюда «Котлеты рыбные». Подготовка сырья и приготовление блюда «Биточки рыбные». Подготовка сырья и приготовление блюда «Тефтели рыбные». Ознакомление с приемами приготовления нерыбных продуктов моря Подготовка сырья и приготовление блюда «Кальмары тушеные в сметан»</p> | |
| <p>Тема 11. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> | <p>Содержание</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для механической кулинарной обработке мяса. Освоение приемов по механической кулинарной обработке мяса: размораживанию, жилковке, зачистке, нарезке полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Освоение приемов по нарезке крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов. Освоение приемов по нарезке порционных полуфабрикатов, по отбиванию, подрезанию сухожилий, панированию, шпигованию.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для обработки субпродуктов и подготовки сырья для приготовления блюд из субпродуктов. Подготовка сырья и приготовление блюда «Печень по-строгановски»</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления блюд из отварного, жареного, запеченного мяса. Подготовка сырья и приготовление блюда «Говядина отварная» Подготовка сырья и приготовление блюда «Запеканка картофельная с говядиной» Подготовка сырья и приготовление блюда «Свинина отварная» Подготовка сырья и приготовление блюда «Бифштекс» Подготовка сырья и приготовление блюда «Мясо тушеное» Подготовка сырья и приготовление блюда «Гуляш» Подготовка сырья и приготовление блюда «Солянка сборная» на сковороде Подготовка сырья и приготовление блюда «Кабачки, баклажаны или помидоры, фаршированные мясом и рисом»</p> | <p>150</p> |

| | | |
|---|---|-----------|
| | <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Голубцы с мясом и рисом»</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления блюд из рубленой и котлетной массы.</p> <p>Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы: бифштекс, котлета, шницель, люля-кебаб, фрикадельки.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Шницель натуральный рубленый»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Котлеты натуральные рубленые»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление фрикаделек</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Котлеты», «Биточки», «Шницели»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Зразы рубленые»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Рулет с макаронами или яйцом»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Тефтели» Вариант 1</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Тефтели» Вариант 2</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Рулет с луком и яйцом»</p> | |
| | <p>Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления блюд из птицы и дичи.</p> <p>Освоение приемов по механической кулинарной обработке птицы и приготовлению полуфабрикатов из нее.</p> <p>Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Птица отварная с гарниром»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Кнели из кур»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Плов из птицы»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Котлеты натуральные из филе птицы с гарниром»</p> | 36 |
| Тема 12. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара | Содержание | 30 |
| | <p>Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для освоения приемов по нарезке хлеба для приготовления закусок.</p> <p>Подготовка хлеба и гастрономических продуктов для приготовления закусок.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения, подготовленных продуктов и правилами хранения бутербродов.</p> <p>Ознакомление с приемами приготовления бутербродов: открытых, закрытых, канапе.</p> <p>Освоение приемов по нарезке продуктов для отпуска порциями.</p> <p>Подготовка, нарезка и приготовление «Бутерброды с маслом»; Бутерброды с сыром»</p> <p>Подготовка, нарезка и приготовление «Бутерброды с отварными мясными продуктами»</p> <p>Подготовка, нарезка и приготовление «Бутерброды с сельдью»</p> <p>Подготовка, нарезка и приготовление «Канапе с сыром»</p> <p>Подготовка, нарезка и приготовление «Канапе с сыром и окороком»</p> | |
| Тема 13. | Содержание | 66 |

| | | |
|--|--|------------|
| <p>Приготовление основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> | <p>Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления салатов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Подготовка продуктов для холодных закусок. Нарезка продуктов.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, холодных закусок.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Свекла с растительным маслом»; «Свекла тушеная с морковью и луком»»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Икра овощная»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Икра свекольная или морковная»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Яйца под майонезом с гарниром»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Паштет из печени»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Сельдь, рубленая с гарниром»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Фаршмак классический из сельди»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Рулетики с сыром и чесноком из ветчины»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Мясной сыр»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Коктель-салат»</p> | |
| 2 курс 4 семестр | | 144 |
| <p>Тема 14. Приготовление салатов по заданию повара</p> | <p>Содержание</p> <p>Ознакомление с ассортиментом салатов и винегретов.</p> <p>Подготовка продуктов для салатов и винегретов. Нарезка продуктов.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом, правилами хранения подготовленных продуктов, салатов и винегретов.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Салат из свежих огурцов и помидоров»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Салат из моркови»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Салат из свежих помидоров со сладким перцем»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Салат из белокочанной капусты»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Салат витаминный» (1 вариант)</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Салат витаминный» (2 вариант)</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Салат «Весна»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Салат «Летний»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Салат картофельный»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Салат рыбный»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Салат мясной»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Салат «Столичный»</p> <p>Подготовка сырья и приготовление блюда «Винегрет овощной»</p> | 54 |

| | | |
|---|--|-------------------|
| <p>Тема 15. Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> | <p>Содержание Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления холодных и горячих напитков. Ознакомление с ассортиментом напитков. Подготовка продуктов для напитков. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, правилами хранения напитков. Подготовка сырья и приготовление напитков «Чай с лимоном»; «Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом» Подготовка сырья и приготовление напитков «Кофе черный»; «Кофе на молоке» Подготовка сырья и приготовление напитка «Какао с молоком»</p> | <p>18</p> |
| <p>Тема 16. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> | <p>Содержание Ознакомление с организацией рабочего места и правилами санитарии, инструктаж по ТБ. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья для приготовления простых блюд сладких холодных и горячих блюд. Ознакомление с ассортиментом сладких холодных и горячих блюд. Подготовка продуктов. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, сладких блюд. Подготовке сырья и приготовление блюда «Ягоды свежие с сахаром» Подготовке сырья и приготовление блюда «Компот из свежих плодов»; «Компот из смеси сухофруктов» Подготовке сырья и приготовление блюда «Компот из яблок, слив или яблок и алычи» Подготовке сырья и приготовление блюда «Компот из апельсинов или мандаринов» Подготовке сырья и приготовление блюда «Кисель из клюквы»; «Кисель из яблок» Подготовка сырья и приготовление блюда «Мусс яблочный»; «Самбук яблочный или сливовый» Подготовка сырья и приготовление блюда «Крем ванильный из сметаны» Подготовка сырья и приготовление блюда «Сливки или сметана взбитые» Подготовка сырья и приготовление блюда «Суфле ванильное, шоколадное, ореховое» Подготовка сырья и приготовление блюда «Шарлотка с яблоками»</p> | <p>48</p> |
| <p>Тема 17. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> | <p>Содержание Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> | <p>18</p> |
| | <p>Дифференцированный зачет</p> | <p>6</p> |
| | <p>Итого за 2 курс</p> | <p>450</p> |
| | <p>Итого</p> | <p>942</p> |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха.
Оборудование учебного кулинарного цеха: рабочие столы, поварское оборудование и инвентарь.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

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

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

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

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

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

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

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

3.3. Кадровое обеспечение.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профиля (мастера - разряд по профессии на единицу выше обучающегося).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Результаты освоения | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|
| <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места - выполнения заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий | <p>Наблюдение за выполнением работ Оценка практической деятельности Зачет Дифференцированный зачет</p> |
| <p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>Наблюдение за выполнением работ Оценка практической деятельности Зачет Дифференцированный зачет</p> |