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

Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол №____
от « » августа 2024_ г.

Утверждаю

Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

_____Ю. В. Богданова
«___»_августа 2024_ г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1CA33DF0FA950417666C42ACA35DC9F3
Владелец: Богданова Юлия Васильевна
Действителен: с 06.03.2024 до 30.05.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Срок обучения 1 год 10 месяцев

Санкт – Петербург
2024

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии ОКПР 16675 Повар, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, 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 квалификационной характеристики Повар 3 разряда Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2015 № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», 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»

Рассмотрено на заседании Методического совета СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № ___

«___» _____ 2024 г.

Эксперт от работодателя
Адаптированная основная образовательная программа по Производственной практике профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар соответствует современным требованиям. С содержанием учебного материалам и объемом представленной программы согласен.

_____

« «_____2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 12

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Производственная практика входит в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы в соответствии с учебным планом по рабочей профессии **ОКПР Повар**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
- 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	- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств - правила подбора и безопасного использования производственного инвентарь 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики

Наименования разделов	Количество часов			
	1 курс		2 курс	
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов под руководством повара				60
Тема 2. Приготовление салатов под руководством повара				48
Тема 3.Приготовление основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд под руководством повара				18
Тема 4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями под руководством повара				12
Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, творога и яиц, мучных блюд, выпеченных из теста с фаршами, пиццы под руководством повара				54
Тема 6. Приготовление холодных и горячих блюд, десертов под руководством повара				24
Тема7. Приготовление горячих напитков под руководством повара				18
Тема 8.Приготовление супов, бульонов и отваров				42
Тема 9. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов под руководством повара				36
Тема 10. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря под руководством повара				60
Тема 11. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи под руководством повара				54
Тема 12. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара				24
Всего:	**450**			

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	
Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов под руководством повара	**Содержание учебного материала**	**60**	
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятия общественного питания.	60	2
	Выполнение работ по механической кулинарной обработке корнеплодов и клубнеплодов и приготовление из них простых блюд		
	Выполнение работ по механической кулинарной обработке капустных, луковых и листовых овощей и приготовление из них простых блюд		
	Выполнение работ по приготовлению отварных, припущенных тушеных блюд и гарниров из овощей		
	Выполнение работ по приготовлению жареных и запеченных блюд из овощей		
	Выполнение работ по приготовлению блюд из грибов		
Тема 2 Приготовление салатов под руководством повара	**Содержание учебного материала**	**48**	
	Выполнение работ по приготовлению салатов из овощей	48	2
	Выполнение работ по приготовлению салатов из отварных овощей		
	Выполнение работ по приготовлению салатов из мясных продуктов		
	Выполнение работ по приготовлению салатов из рыбных продуктов		
	Выполнение работ по приготовлению винегретов из овощей		
	Выполнение работ по приготовлению винегретов из сельди		
	Выполнение работ по приготовлению винегретов из грибов		
Тема 3 Приготовление основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд под руководством повара	**Содержание учебного материала**	**18**	
	Выполнение работ по приготовлению холодных закусок	18	2
	Выполнение работ по приготовлению холодных мясных блюд		
	Выполнение работ по приготовлению холодных рыбных блюд		

Тема 4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями под руководством повара	**Содержание учебного материала**	**12**	
	Выполнение работ по приготовлению бутербродов: открытых	12	
	Выполнение работ по приготовлению бутербродов: закрытых, канапе		
Тема 5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, творога и яиц, мучных блюд, выпеченных из теста с фаршами, пиццы под руководством повара	**Содержание учебного материала**	**54**	
	Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп	54	2
	Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из бобовых		
	Выполнение работ по приготовлению блюд из кукурузы		
	Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий		
	Выполнение работ по приготовлению блюд из творога		
	Выполнение работ по приготовлению блюд из яиц		
	Выполнение работ по приготовлению мучных блюд		
	Выполнение работ по приготовлению блюд, выпеченных из теста с фаршами		
	Выполнение работ по приготовлению пиццы		
Тема 6. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов под руководством повара	**Содержание учебного материала**	**24**	
	Выполнение работ по приготовлению компотов, киселей	24	2
	Выполнение работ по приготовлению желе, муссов		
	Выполнение работ по приготовлению суфле, пудингов		
	Выполнение работ по приготовлению шарлоток		
Тема 7 Приготовление горячих напитков под руководством	**Содержание учебного материала**	**18**	
	Выполнение работ по приготовлению горячих напитков – чая	18	2
	Выполнение работ по приготовлению горячих напитков – кофе		

повара	Выполнение работ по приготовлению шоколада		
Тема 8. Приготовление супов, бульонов и отваров под руководством повара	**Содержание учебного материала**	**42**	
	Выполнение работ по приготовлению бульонов	42	2
	Выполнение работ по приготовлению отваров		
	Выполнение работ по приготовлению заправочных супов		
	Выполнение работ по приготовлению прозрачных супов		
	Выполнение работ по приготовлению супов-пюре		
	Выполнение работ по приготовлению холодных супов		
	Выполнение работ по приготовлению молочных и сладких супов		
Тема 9. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов под руководством повара	**Содержание учебного материала**	**36**	
	Выполнение работ по приготовлению белой и красной мучной пассировки	36	2
	Выполнение работ по приготовлению соуса красного основного и его производных		
	Выполнение работ по приготовлению соуса белого основного и его производных		
	Выполнение работ по приготовлению соуса томатного и его производных		
	Выполнение работ по приготовлению соуса молочного и сметанного и его производных		
	Выполнение работ по приготовлению заправок и масляных смесей		
Тема 10. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря под руководством повара	**Содержание учебного материала**	**60**	
	Выполнение работ по обработке чешуйчатой, бесчешучайтой рыбы и её разделка на полуфабрикаты	60	2
	Выполнение работ по пластованию рыбы и разделка на чистое филе		
	Выполнение работ по приготовлению отварной рыбы		
	Выполнение работ по приготовлению припущенной рыбы		
	Выполнение работ по приготовлению жареной рыбы		
	Выполнение работ по приготовлению запеченной рыбы		
	Выполнение работ по приготовлению тушеной рыбы		
	Выполнение работ по приготовлению фаршированной рыбы		
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		
	Выполнение работ по приготовлению нерыбных продуктов моря		

Тема 11. Приготовление из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи под руководством повара	**Содержание учебного материала**	**54**	
	Выполнение кулинарной обработки говядины, свинины, баранины.	54	2
	Выполнение работ по приготовлению блюд из субпродуктов		
	Выполнение работ по приготовлению блюд из отварного мяса		
	Выполнение работ по приготовлению блюд из жареного мяса		
	Выполнение работ по приготовлению блюд из запеченного мяса		
	Выполнение работ по приготовлению блюд из тушеного мяса		
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из натуральной рубленой массы		
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы		
	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из филе птицы, дичи		
Тема 12. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	**Содержание учебного материала**	**18**	
	Выполнение работ по упаковке готовых блюд на вынос	18	2
	Выполнение работ по упаковке напитков и кулинарных изделий на вынос		
	Выполнение работ по упаковке и складированию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения		
	Промежуточная аттестация. Дифференцированный зачет	**6**	
	Всего	**450**	

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

Перечень помещений, МТБ Профильной организации, в которых будет реализована практика в форме практической подготовки:

№ п/п	Наименование
1.	**Горячий цех:**
	Холодильный стол
	Котел пищеварочный
	Микроволновая печь
	Плита электрическая
	Шкаф жарочный
	Весы настольные
	Стол производственный
	Стол с мойкой
	Котел производственный
	Сковороды
	Пароконвектомат
	Шкаф холодильный
	Индукционная плита
	Стелаж
	Аппарат варочный
	Микроволновая печь
	Кастрюли, сотейники
	Лопатки, половники, соусники, шумовка, ножи, доски, вилка поварская
2.	**Вспомогательный цех:**
	Машина стиральная
	Рукомойник
3.	**Моечное отделение:**
	Стеллаж кухонный
	Посудомоечная машина
	Стол для сбора отходов
	Ванна моечная
	Полка навесная нержавеющая
	Водонагреватель
4.	**Мясной цех:**
	Стол производственный с моечной ванной
	Ванна моечная
	Стол производственный
	Шкаф холодильный
	Ларь морозильный
	Мясорубка

	Стеллажи
	Весы настольные
	Весы напольные
	Рукомойник
	Лотки, ножи, доски, вспомогательная тара
5.	**Рыбный цех**
	Ванна моечная
	Рыбоочиститель
	Ларь морозильный
	Холодильный шкаф
	Стол производственный с моечной ванной
	Мясорубка
	Машина для вакуумной упаковки
	Стеллажи
	Рукомойник
	Лотки, ножи, доски, вспомогательная тара
	Весы настольные
	Весы напольные
6.	**Овощной цех**
	стол производственный с моечной ванной двухсекционной
	Картофелечистка
	Весы настольные
	Весы наполньные
	Овощерезка или процессор кухонный
	Слайсер
	Блендер

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Методы оценки*
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств - правила подбора и безопасного использования производственного инвентарь 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	Полнота ответов и точность формулировок. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий.	**Текущий контроль:** - выполнение инструкций по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. **Промежуточная аттестация:** - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

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		

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки
иметь практический опыт: - выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места - выполнения заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	Наблюдение за выполнением работ Оценка практической деятельности Дифференцированный зачет
уметь	Наблюдение за выполнением работ Оценка практической деятельности Дифференцированный зачет
знать: -	Наблюдение за выполнением работ Оценка практической деятельности Дифференцированный зачет