

Парабельский филиал
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ПФ ОГБПОУ «ТПТ»)

СОГЛАСОВАНО

Отдел образования Администрации
Парабельского района

Руководитель Отдела образования

 О.Н. Арестова

М.п. предприятия

« 16 » 20 24 г.



**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Адаптированная программа ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ, ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА разработана в соответствии:

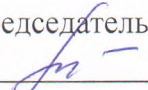
- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
 - квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
 - письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
 - требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
 - письмом от 11 февраля 2019 г. N 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;
- Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий УЧ ПФ «ТПТ»
В. Ершова
«14» 09 2024 г.

Разработчик:  О.В. Колчанова, мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии (МК)

Председатель МК
 Н.Ю. Мариненко
Протокол № 14 от «14» 09 2024 г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	8
3. Условия реализации адаптированной программы производственной практики	15
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	18

1. Паспорт программы производственной практики

1.1 Область применения программы

Адаптированная рабочая программа производственной практики представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

Адаптированная рабочая программа предназначена для обучения слушателей с ограниченными возможностями здоровья с легкой формой умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями), разработана с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями слушателей с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса, должны владеть педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами слушателей. Обязательное требование: прохождение профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.

Программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н. (Регистрационный номер №557).

Требования к поступающим: к освоению программы профессионального обучения допускаются лица без медицинских ограничений, регламентированных Перечнем противопоказаний Минздрава РФ, в том числе не имеющие основного общего образования.

Форма обучения: очная

Цель и результаты программы

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности:

1. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
2. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Основная цель: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Обучающийся по профессии **16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** готовится к выполнению **трудовых функций:**

- выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места изготовителя пищевых полуфабрикатов;
- выполнение заданий изготовителя пищевых полуфабрикатов по приготовлению, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Характеристика профессиональной деятельности.

Профессия – повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

Квалификация: повар 3 его разряда

Квалификация: изготовитель пищевых полуфабрикатов 3 его разряда

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Характеристика работ.

- 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.

Выпускник должен знать:

- 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
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- Принципы ХАССП в организациях общественного питания.

должен уметь:

- 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 сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
- Производить обработку овощей, фруктов и грибов
- Нарезать и формовать овощи и грибы
- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
- Готовить блюда и гарниры из овощей
- Готовить каши и гарниры из круп
- Готовить блюда из яиц
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
- Готовить блюда из бобовых
- Готовить блюда из рыбы
- Готовить блюда из морепродуктов
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
- Готовить блюда из домашней птицы
- Готовить мучные блюда
- Готовить горячие напитки
- Готовить сладкие блюда
- 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
- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
- Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.

Программа может быть использована при подготовке и переподготовке работников отрасли общественного питания профессии **16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** без опыта работы в области изготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у слушателей первичных практических умений, опыта в рамках профессионального модуля по виду профессиональной деятельности:

- Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Задачи практики: формирование умений и трудовых действий

Планируемые результаты практики:

В результате освоения программы слушатель будет готов к выполнению следующих трудовых функций:

Код и наименование	Код и наименование	Требования к трудовым действиям и умениям
--------------------	--------------------	---

обобщенных трудовых функций	трудовой функции	
А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<p><u>Трудовые действия:</u></p> <p>ТД 1. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ТД 2. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p><u>Необходимые умения:</u></p> <p>У 1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>У 2. Использовать посудомоечные машины</p> <p>У 3. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>У 4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>
	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p><u>Трудовые действия:</u></p> <p>ТД 1. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ТД 2. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>ТД 3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ТД 4. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ТД 5. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>ТД 6. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p> <p><u>Необходимые умения:</u></p> <p>У 1. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 3. Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>У 4. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>У 5. Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>У 6. Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>У 7. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 8. Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных</p>

		<p>изделий</p> <p>У 9. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 10. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>У 11. Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>У 12. Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>У 13. Готовить блюда из яиц</p> <p>У 14. Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>У 15. Готовить блюда из бобовых</p> <p>У 16. Готовить блюда из рыбы</p> <p>У 17. Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>У 18. Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>У 19. Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>У 20. Готовить мучные блюда</p> <p>У 21. Готовить горячие напитки</p> <p>У 22. Готовить сладкие блюда</p> <p>У 23. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>У 24. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>У 25. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>У 26. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
--	--	---

2. Структура и содержание программы производственной практики

2.1. Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов
1	2
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	120
Раздел УП 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей	12
Раздел УП 2. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы	36
Раздел УП 3. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы	66
Дифференцированный зачет	6
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180
Раздел УП 4. Приготовление бульонов, супов и соусов	30
Раздел УП 5. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	12
Раздел УП 6. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста	30
Раздел УП 7. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом	30
Раздел УП 8. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы	42
Раздел УП 9. Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями	18
Раздел УП 10. Приготовление простых напитков и сладких блюд	12
Дифференцированный зачет	6
ВСЕГО:	300

2.2. Содержание программы производственной практики

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые ТД, У
1	2	3	4
Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента		120	
Раздел УП 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей		12	
Тема 1.1. Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей	Содержание	6	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Первичная обработка клубнеплодов: подготовка к очистке, очистка, простая нарезка овощей, определение процента отходов, хранение.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
	2. Первичная обработка корнеплодов: очистка, простая и сложная нарезка овощей, определение процента отходов, хранение.		
	3. Первичная обработка капустных, луковых овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.		
Тема 1.2. Подготовка овощей к фаршированию, обработка плодовых овощей	Содержание	6	
	1. Подготовка овощей к фаршированию, обработка плодовых овощей.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4

			А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
Раздел УП 2. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы		36	
Тема 2.1. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление натуральных полуфабрикатов	Содержание	12	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обработка рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых): для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
	2. Обработка рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых): для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре	6	
Тема 2.2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	Содержание	24	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков.	12	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
	2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: тельного, зраз.	12	
Раздел УП 3. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы		66	
Тема 3.1. Обработка мяса и	Содержание	48	

приготовление полуфабрикатов из него.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Кулинарный разруб и обвалка говядины и приготовление полуфабрикатов из неё.	18	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
	2. Приготовление натуральных порционных полуфабрикатов из говядины.	6	
	3. Приготовление панированных порционных полуфабрикатов из говядины.	6	
	4. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	6	
	5. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекса, шницеля, фрикаделек.	6	
	6. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, зраз.	6	
Тема 3.2. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из неё.	Содержание	18	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обработка домашней птицы.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.10
	2. Приготовление полуфабрикатов: порционных кусков, натуральных полуфабрикатов, мелкокусковых полуфабрикатов.	6	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6	
	Дифференцированный зачет	6	
Профессиональный модуль ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		180	
Раздел УП 4. Приготовление бульонов, супов и соусов		30	
Тема 4.1. Приготовление заправочных супов	Содержание	30	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2

	места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов, отваров, оценка качества.		У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.23 – У.26
	2. Приготовление борщей: борщ из свежей (квашеной) капусты с картофелем, борща украинского		
	3. Приготовление щей: из свежей капусты с картофелем, из квашеной капусты, щей по-уральски. Оформление блюд, оценка качества щей.	6	
	4. Приготовление рассольников, солянок.	6	
	5. Приготовление супов картофельных с овощами и крупой: супа картофельного с фрикадельками, супа картофельного с крупой. Приготовление супа картофельного с горохом и супа картофельного с макаронными изделиями. Порционирование супов, оценка качества.	6	
Тема 4.2. Приготовление горячих соусов	Содержание	6	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соуса красного основного и его производных. Приготовление: соуса белого основного и его производных.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.23 – У.26
Раздел УП 5. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		12	
Тема 5.1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	12	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.11, У.23 – У.26
	2. Приготовление и оформление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов.		

	3. Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей.	6	
Раздел УП 6. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста		30	
Тема 6.1. Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп	Содержание 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов и приготовление каш: рассыпчатых, вязких, жидких. Оформление блюд. Приготовление блюд из каш: биточки, котлеты. Оформление блюд.	6	
		6	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.12, У.23 – У.26
Тема 6.2. Приготовление блюд из бобовых.	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка бобовых и приготовление: бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе. Оформление блюд.	6	
		6	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.15, У.23 – У.26
Тема 6.3. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных макарон (2 способа), макарон отварных с овощами, с томатом. Приготовление и оформление макарон, запечённых с сыром, с яйцом.	3	
		3	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.14, У.23 – У.26
Тема 6.4. Приготовление блюд из яиц	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление	3	
		3	A/01.3 – ТД.1, ТД.2

	блюд из яиц: варка яиц, яичницы-глазуни с гарниром. Приготовление и оформление омлетов		У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.13, У.23 – У.26
Тема 6.5. Приготовление блюд из творога	Содержание	6	
	1. Приготовление и оформление отварных, жареных и запеченных блюд из творога: вареников ленивых, сырников.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.23 – У.26
Тема 6.6. Приготовление мучных блюд из теста с фаршами	Содержание	6	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Приготовление блинчиков, фаршей, блинчиков фаршированных. Оформление блюд. Приготовление теста для пельменей и вареников, фаршей, пельменей. Оформление блюд.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.20, У.23 – У.26
Раздел УП 7. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом		30	
Тема 7.1. Приготовление и оформление блюд из рыбы	Содержание	30	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных, припущенных, блюд из рыбы.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.16, У.17, У.23 – У.26
	2. Приготовление и оформление тушеных блюд из рыбы.	6	
	3. Приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы	6	
	4. Приготовление и оформление жареных блюд из рыбы.	6	
	5. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы.	6	

Раздел УП 8. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы		42	
Тема 8.1. Приготовление и оформление блюд из мяса.	Содержание	30	
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из жареного мяса.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.18, У.23 – У.26
	2. Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса.	6	
	3. Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса	6	
	4. Приготовление и оформление блюд из рубленой массы.	6	
	5. Приготовление и оформление блюд из котлетной массы	6	
Тема 8.2. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов	Содержание	6	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.18, У.23 – У.26
Тема 8.3. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы	Содержание	6	
	1. Инструктаж по санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из птицы: рагу из птицы, плов из птицы.	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.19, У.23 – У.26
Раздел УП 9. Приготовление и оформление салатов,		18	

бутербродов и гастрономических продуктов порциями			
Тема 9.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов.	Содержание	6	
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов: бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), гастрономических продуктов	6	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.23 – У.26
Тема 9.2. Приготовление и оформление салатов	Содержание	6	
	1. Инструктаж по санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление салатов.	6	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.23 – У.26
Тема 9.3. Приготовление и оформление закусок	Содержание	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.23 – У.26
Раздел УП 10. Приготовление простых напитков и сладких блюд		12	
Тема 10.1. Приготовление и оформление сладких блюд	Содержание	6	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.	6	A/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 A/02.3 – ТД.3 - ТД.6

			У.21 – У.26
Тема 10.2. Приготовление напитков.	Содержание	6	
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих и холодных напитков	6	А/01.3 – ТД.1, ТД.2 У.1 – У.4 А/02.3 – ТД.3 - ТД.6 У.21 – У.26
Дифференцированный зачёт		6	
Итого:		300	

3. Условия реализации программы производственной практики

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха**

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного и кондитерского цеха:**

- оборудование: плита, пароконвектомат, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, электросковорода, фритюрница;
 - инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
 - рабочее место для мастера;
 - рабочие места для обучающихся (12);
 - комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.
 - оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомес, минимиксер, холодильник, бактерицидная лампа;
 - инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
 - рабочее место для мастера;
 - рабочие места для обучающихся (12);
 - комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.
- Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/947685>
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 205 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/951556>
3. Васюкова А.Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности "Поварское и кондитерское дело" [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 246 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949524>
4. Селезнева Л.В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 124 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949613>
5. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 578 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949507>
6. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 215 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949670>
7. Васюкова А.Т. (под ред.), Васюкова А.Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949430>
8. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/950681>

Дополнительная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - М.: ИЦ Академия 2018...

2. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. Ю. Шитякова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- М.: ИЦ Академия..., 2017
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 173 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 240 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=> = Микроволновая кухня "Миллион меню".-Ч.: изд-во"Аркаим",изд-во"АСТ",2007.
4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Е. И. Соколова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 288 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
6. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 160 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / И. П. Самородова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 128 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
8. Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / А. В. Синицына. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
9. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – М.: ИЦ Академия., 2018...
10. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) (в электронном формате) М.: ИЦ Академия, 2017

Интернет – ресурсы:

1. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.comodity.ru/foodcommodity/meat/92.html> Дата обращения: (31.05.2024г.)
2. ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ - это... Что такое ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ? [Электронный ресурс] Режим доступа <https://housekeeping.academic.ru/816/ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ> Дата обращения: (31.05.2024г.)
3. Горячие блюда - рецепты с фото на Повар.ру (23663 рецепта горячих блюд). [Электронный ресурс] Режим доступа https://povar.ru/list/goryachie_bliuda/ Дата обращения: (31.05.2024г.)
4. Горячие блюда [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1174/goryachie-blyuda> Дата обращения: (31.05.2024г.)
5. Холодные закуски, рецепты с фото: 490 холодных закусок на Гастроном.ру [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/3375/holodnye-zakuski-recepty> Дата обращения: (31.05.2024г.)
6. Рецепты десертов на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov> Дата обращения: (31.05.2024г.)
7. Выпечка. Рецепты с фото на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1142/vypechka-recepty> Дата обращения: (31.05.2024г.)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа производственной практики состоит из десяти разделов и рассчитана на 300 часов. По квалификации «Повар» составляет 180 часов, по квалификации «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» - 120 часов.

Производственная практика проводится концентрированно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к квалификации педагогических кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению.

1. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Результаты обучения (освоенные умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Использовать посудомоечные машины	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Производить обработку овощей, фруктов и грибов	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Нарезать и формовать овощи и грибы	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Подготавливать зерновые и молочные	Оценка выполненной работы на

продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда и гарниры из овощей	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить каши и гарниры из круп	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда из яиц	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда из бобовых	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда из рыбы	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда из морепродуктов	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить блюда из домашней птицы	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить мучные блюда	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить горячие напитки	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Готовить сладкие блюда	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.

	время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	Оценка выполненной работы на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.