



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БРАТСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

16675 Повар

**2023 г.**

Рассмотрено  
на заседании МО педагогов  
сферы общественного питания  
Протокол № 9 от 10.05.23г  
Председатель МО  
\_\_\_\_\_ Л.И

Григорьева

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 24 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 -2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н).

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

**Разработчики:** Штейнмиллер Ольга Анатольевна, мастер производственного обучения.

**Рецензент:**

ИП Лоскутова О.П. Лоскутова

(место работы) (подпись) /(инициалы ,фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>СТР.</b>
<b>1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>6 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>
<b>7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования.

Цель учебной практики: создание максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей; подготовка рабочих, и служащих обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. В ходе учебной практики обучающиеся готовятся к выполнению следующих видов работ:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по образовательной программе 16675 Повар, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии.

### 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен знать и уметь:

Должен знать	Должен уметь
Приготовление блюд из овощей и грибов	- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обрабатывать овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	- организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных, яиц, творога, теста. - соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
Приготовление супов и соусов	- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; - оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты

	для соусов.
Приготовление блюд из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд.</li> </ul>
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд.</li> </ul>
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>- оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</li> </ul>
Приготовление сладких блюд и напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд.</li> </ul>

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего –390 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 30 часов

В рамках освоения ПМ 02. – 60 часов

В рамках освоения ПМ 03. – 60 часов

В рамках освоения ПМ 04. –60 часов

В рамках освоения ПМ 05. – 60 часов

В рамках освоения ПМ 06. – 60 часов

В рамках освоения ПМ 07. – 60 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы 16675 «Повар» по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), приготовление блюд из овощей и грибов, приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, приготовление супов и соусов, приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса и домашней птицы, приготовление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков, необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций по избранной профессии.

## 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам	Виды учебно-производственных работ
1	2	3	4	5
<b>ПМ.01</b> <b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>30</b>	Тема 1.1 Подготовка сырья к производству.	6	Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.
		Тема 1.2 Нарезка, кулинарное использование, подготовка к хранению.	6	Простая нарезка овощей (ломтики, соломка, брусочки, кубики), кулинарное использование, подготовка к готовой продукции хранению с соблюдением режимов и условий. Оценка качества обработанных овощей и грибов.
		Тема 1.3 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных и припущенных овощей.	6	Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление, оформление и отпуск капуста отварная с маслом, картофеля отварного, картофельного пюре, картофель отварной с луком и грибами. Бракераж готовых блюд.
		Тема 1.4 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареных овощей.	6	Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление, оформление и отпуск картофеля, жаренного основным способом, кабачки жареные основным способом. Бракераж готовых блюд.
		Тема 1.5 Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеных овощей.	6	Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление, оформление и отпуск рагу овощного, капусты тушеной. Бракераж готовых блюд.
<b>ПМ.02</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>60</b>	Тема 2.1 Приготовление, оформление и отпуск гарниров из крупы.	6	Подготовка круп для приготовления блюд и гарниров. Приготовление оформления и отпуск рисовой и гречневой каш. Бракераж готовых блюд.
		Тема 2.2 Приготовление, оформление и отпуск каш.	6	Подготовка круп для приготовления каш. Приготовление оформления и отпуск жидкой манной каши. Бракераж готовых блюд.
		Тема 2.3 Приготовление,	6	Подготовка круп для приготовления

		оформление и отпуск блюд из каш.		блюд. Приготовление оформления и отпуск биточков манных, запеканки рисовой. Бракераж готовых блюд
		Тема 2.4 Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий	6	Подготовка макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров. Приготовление, оформление и отпуск макарон запеченные с сыром, макарон с овощами. Бракераж готовых блюд.
		Тема 2.5 Приготовление, оформление и отпуск блюд из бобовых.	6	Подготовка бобовых для приготовления блюд и гарниров. Приготовление, оформление и отпуск горохового пюре, бобовых с тушеной капустой. Бракераж готовых блюд.
		Тема 2.6 Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц.	6	Подготовка яиц для приготовления блюд. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных и жаренных яиц: Варка яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую, без скорлупы; яичницы глазуньи, омлета натурального, омлета смешанного с мясными изделиями. Бракераж готовых блюд.
		Тема 2.7 Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога.	6	Подготовка творога для приготовления блюд. Приготовление, оформление и отпуск творога с молоком, сметаной или сахаром, вареников ленивых. Бракераж готовых блюд.
		Тема 2.8 Приготовление, оформление и отпуск запеканок из творога.	6	Подготовка творога для приготовления блюд. Приготовление, оформление и отпуск сырников из творога, запеканки из творога. Бракераж готовых блюд.
		Тема 2.9 Приготовление, оформление и отпуск блинов, блинчиков, оладий.	6	Подготовка жиров, сахара, муки, яиц для приготовления блюд. Приготовление теста. Приготовление, оформление и отпуск блинов, блинчиков, оладий. Бракераж готовых изделий.
		Тема 2.10 Приготовление, оформление и отпуск фаршированных блинчиков	6	Подготовка сырья для фарша. Приготовление фарша из творога. Оформление и подача блинчиков с творожным фаршем. Бракераж готовых изделий.
<b>ПМ.03 Приготовление супов и соусов</b>	<b>60</b>	Тема 3.1 Приготовление, оформление и отпуск картофельных супов.	6	Подготовка сырья для приготовления картофельных супов. Приготовление, оформление и отпуск картофельный суп с макаронными изделиями, суп картофельный с фрикадельками. Бракераж готовых супов.
		Тема 3.2 Приготовление, оформление и отпуск костных бульонов и заправочных супов. Щи.	6	Подготовка сырья для приготовления костного бульона. Приготовление, оформление и отпуск щей из свежей капусты, щей из квашеной капусты. Бракераж готовых супов.
		Тема 3.3 Приготовление, оформление и отпуск мясокостных бульонов и заправочных супов. Борщи.	6	Подготовка сырья для приготовления мясокостного бульона. Приготовление, оформление и отпуск борща украинского, борща флотского. Бракераж готовых супов.
		Тема 3.4 Приготовление, оформление и отпуск куриного бульона и	6	Подготовка сырья для приготовления куриного бульона. Приготовление, оформление и отпуск

		заправочных супов. Рассольники.		куриного бульона, рассольника ленинградского, рассольника московского. Бракераж готовых супов.
		Тема 3.5 Приготовление, оформление и отпуск рыбного бульона.	6	Подготовка сырья для приготовления рыбного бульона. Приготовление, оформление и отпуск супа из рыбных консерв, уха. Бракераж готовых супов.
		Тема 3.6 Приготовление, оформление и отпуск супов из круп, макаронных изделий.	6	Подготовка сырья для приготовления супов из круп, макаронных изделий. Приготовление, оформление и отпуск супа гречневой крупой, супа с макаронными изделиями. Бракераж готовых супов.
		Тема 3.7 Приготовление, оформление и отпуск супов из бобовых.	6	Подготовка сырья для приготовления супов из бобовых. Приготовление, оформление и отпуск супа горохового. Бракераж готовых супов.
		Тема 3.8 Приготовление, оформление и отпуск молочных супов.	6	Подготовка сырья для приготовления молочных супов. Приготовление, оформление и отпуск молочных супов: супа молочного с рисовой крупой, супа молочного с макаронными изделиями. Бракераж готовых соусов.
		Тема 3.9 Приготовление основного красного соуса и его производных.	6	Подготовка сырья для приготовления соусов. Приготовление, оформление и отпуск соуса красного основного, соуса лукового. Бракераж готовых соусов.
		Тема 3.10 Приготовление основного белого соуса и его производных.	6	Подготовка сырья для приготовления соусов. Приготовление, оформление и отпуск соуса белого основного, соуса сметанного. Бракераж готовых соусов.
<b>ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>60</b>	Тема 4.1 Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.	6	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски (кругляши), разделка рыбы на филе (пластование).
		Тема 4.2 Приготовление п/ф из рыбы для варки, для припускания.	6	Приготовление п/ф для варки и припускания: рыба отварная (цельными тушками), рыба припущенная в томате.
		Тема 4.3. Приготовление п/ф из рыбы для жарки основным способом, для жарки во фритюре.	6	Приготовление п/ф из рыбы для жарки основным способом и во фритюре: рыба жареная целиком, рыба жаренная во фритюре порционным куском (звеньями). Бракераж готовых п/ф.
		Тема 4.4. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.	6	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее: котлеты, тефтели, фрикадельки. Бракераж готовых п/ф.
		Тема 4.5 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной рыбы.	6	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы: рыба отварная кругляшами, порционными кусками из филе, рыба припущенная в томате. Бракераж готовых блюд.
		Тема 4.6 Приготовление, оформление, отпуск блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре.	6	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы: рыбы жареной целиком, жареной рыбы в тесте кляр. Бракераж готовых блюд.

		Тема 4.7 Приготовление, оформление, отпуск блюд из тушеной рыбы .	6	Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы: рыба тушеная с овощами. Бракераж готовых блюд.
		Тема 4.8. Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы.	6	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, фрикадельки. Бракераж готовых блюд.
		Тема 4.9. Приготовление, оформление, отпуск блюд из запеченной рыбы.	6	Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы:рыба запеченная в сметанном соусе. Бракераж готовых блюд.
		Тема 4.10. Приготовление, оформление, отпуск блюд из морепродуктов.	6	Приготовление, оформление и отпуск блюд из морепродуктов: креветки отварные. Бракераж готовых блюд.
<b>ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>60</b>	Тема 5.1 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	6	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
		Тема 5.2 Приготовление мелкокусковых п/ф из говядины.	6	Приготовление мелкокусковых п/ф из говядины: гуляш, бефстроганов, азу. Бракераж готовых п/ф.
		Тема 5.3 Приготовление мелкокусковых п/ф из свинины и баранины.	6	Приготовление мелкокусковых п/ф из свинины и баранины: шашлык по-карски, плов, рагу. Бракераж готовых п/ф.
		Тема 5.4 Приготовление мясной котлетной и рубленой массы и п/ф из них.	6	Приготовление мясной рубленой массы и п/ф из нее: бифштекс рубленный, фрикадельки. Приготовление котлетной массы п/ф из нее: котлеты, тефтели. Бракераж готовых п/ф из котлетной и рубленой масс.
		Тема 5.5 Обработка субпродуктов и приготовление п/ф из них.	6	Обработка печени и приготовление п/ф из нее: печень по-строгановски. Бракераж п/ф из печени.
		Тема 5.6 Приготовление мелкокусковых п/ф из птицы.	6	Приготовление мелкокусковых п/ф из птицы:рагу. Бракераж готовых п/ф.
		Тема5.7 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварного мяса и мяса жаренного.	6	Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварного мяса и мяса жаренного: мясо отварное, гуляш, бефстроганов, азу.Бракераж готовых блюд.
		Тема 5.8Приготовление, оформление и отпуск тушеных мясных блюд.	6	Приготовление, оформление и отпуск тушеных мясных блюд:жаркого по-домашнему, гуляш, азу.Бракераж готовых блюд.
		Тема5.9 Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясной котлетной массы.	6	Приготовление, оформление, отпуск блюд из мясной котлетной массы:котлет, бифштекса, фрикаделек. Бракераж готовых блюд.
		Тема5.10Приготовление, оформление и отпуск тушеных мелким куском блюд из птицы, приготовление блюд из котлетной массы птицы.	6	Приготовление, оформление, отпуск тушеных мелким куском блюд из птицы, приготовление блюд из котлетной массы птицы: рагу, котлеты пожарские.Бракераж готовых блюд.
<b>ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок</b>	<b>60</b>	Тема 6.1 Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов.	6	Приготовление масляных смесей для бутербродов. Приготовление, оформление и отпуск открытых простых бутербродов. Бракераж готовых бутербродов.

		Тема 6.2 Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов	6	Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов. Бракераж готовых бутербродов.
		Тема 6.3 Приготовление, оформление и отпуск закусовых бутербродов	6	Приготовление, оформление и отпуск закусовых бутербродов (канапе). Бракераж готовых бутербродов.
		Тема 6.4 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей.	6	Подготовка сырья для салатов из сырых овощей. Приготовление, оформление и отпуск салата из белокочанной капусты, салата из свежих огурцов и помидор, салата витаминного. Бракераж готовых блюд
		Тема 6.5 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей.	6	Подготовка сырья для салатов из вареных овощей. Приготовление, оформление и отпуск салата «Летний», салата картофельного. Бракераж готовых блюд.
		Тема 6.6 Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей.	6	Подготовка сырья для салатов-коктейлей. Приготовление, оформление и отпуск салата-коктейля из апельсина с капустой, салата-коктейля из куриного филе и фруктов. Бракераж готовых блюд.
		Тема 6.7 Приготовление, оформление и отпуск винегретов.	6	Подготовка сырья для винегретов. Приготовление, оформление и отпуск винегрета овощного. Бракераж готовых блюд.
		Тема 6.8 Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	6	Подготовка сырья для приготовления блюд и закусок из овощей, яиц и грибов. Приготовление, оформление и отпуск редьки со сметаной, яиц фаршированных, яиц под майонезом с гарниром. Бракераж готовых блюд и закусок.
		Тема 6.9 Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из рыбы.	6	Подготовка сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск сельди с гарниром, рыбы жаренной под маринадом. Бракераж готовых блюд и закусок.
		Тема 6.10 Приготовление, оформление и отпуск мясных блюд и закусок.	6	Подготовка сырья для приготовления холодных мясных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск паштета из печени. Бракераж готовых блюд и закусок.
<b>ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>60</b>	Тема 7.1 Приготовление, оформление и отпуск свежих фруктов.	6	Подготовка свежих фруктов. Приготовление, оформление и отпуск фруктового десерта. Бракераж готовых блюд.
		Тема 7.2 Приготовление, оформление и отпуск компотов из свежих плодов и ягод.	6	Подготовка свежих плодов и ягод для компотов. Приготовление, оформление и отпуск компотов из свежих плодов. Бракераж готовых компотов.
		Тема 7.3 Приготовление, оформление и отпуск компотов из смеси сухофруктов.	6	Подготовка сухофруктов для компотов. Приготовление, оформление и отпуск компотов из смеси сухофруктов. Бракераж готовых компотов.
		Тема 7.4 Приготовление, оформление и отпуск густых киселей.	6	Подготовка сырья для приготовления киселей. Приготовление, оформление и отпуск густых киселей (молочного). Бракераж готовых киселей.

	Тема 7.5 Приготовление, оформление и отпуск полужидких киселей.	6	Подготовка сырья для приготовления киселей. Приготовление, оформление и отпуск полужидких киселей из свежих ягод. Бракераж готовых киселей
	Тема 7.6 Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд.	6	Подготовка сырья для приготовления горячего сладкого блюда: яблоки жареные в тесте. Приготовление, оформление и отпуск яблок в тесте жареных. Бракераж готового блюда.
	Тема 7.7 Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд из концентратов.	6	Приготовление, оформление и отпуск киселей из концентрата на плодовых и ягодных экстрактах, желе лимонное. Бракераж готовых блюд.
	Тема 7.8 Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких напитков. Чай.	6	Приготовление, оформление и отпуск чая байхового, плиточного, кирпичного, черного, зеленого с лимоном. Бракераж горячих напитков.
	Тема 7.9 Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких напитков. Кофе.	6	Приготовление, оформление и отпуск кофе черного, какао с молоком. Бракераж горячих напитков.
	Тема 7.10 Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких напитков.	6	Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков: лимонного. Бракераж готовых напитков.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха согласно календарному графику.

#### 1. Оборудование:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование.

#### 2. Инструменты и приспособления:

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

#### 3. Средства обучения: возможно использование мультимедийной техники при проведении вводного инструктажа.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла. Формы проведения учебной практики:

- обучение в составе группы;
- обучение на индивидуальных учебных рабочих местах.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии Повар, кондитер на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно - производственных работ и оценки результатов выполнения практического задания на учебной практике. Работы, выполненные в ходе учебной практики отражаются в дневниках учебной практики.

### **5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)**

В ходе освоения профессиональных навыков во время учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; выставляются оценки по результатам выполнения практического задания на учебной практике; обучающиеся выполняют пробные работы. Оценка за пробную работу вносится в ведомость, которая будет учтена при подведении итогов по каждому профессиональному модулю.

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### Основные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 -512 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2016 -400 с.
3. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ .учреждений сред. проф. образования./Г.Г.Лутошкина. Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 -240 с.
4. Л.З. Шильман Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студ. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.

### Дополнительные источники:

#### Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.po-var.ru/index.shtml>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Большая домашняя кулинария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://supercook.ru/zz280-02.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана.

## **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику обучающихся на рабочих местах по профессии повар в учебном кулинарном цехе согласно календарному графику, после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.