


Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»
на заседании педагогического
совета
Протокол № 6 от
07.06.2023 г.

«Согласована»
Зам. директора по УР
 Сергиенко Н.И.

«Утверждаю»
Директор ОКОУ «Тёткинская
школа-интернат»

 Бабкина Н.Н./
Приказ № 22/1 от 05.07.2023г

**Рабочая программа
Учебная практика**

основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

Учитель Литовченко Надежда Валентиновна, Икв. категория
Класс 10 проф.
Всего часов в год 408
Всего часов в неделю 12
Срок реализации 1 год

пгт. Теткино, 2023г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».
- Разработчик: Литовченко Надежда Валентиновна, учитель ОКОУ «Тёткинская школа-интернат».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ	6-24
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	25-26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Область применения программы

Программа производственного обучения является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочих (далее ППППР) 16675 Повар в части освоения квалификации: повар и вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

1.2. Цели и задачи производственного обучения: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках программы профессиональной подготовки по основному виду профессиональной деятельности для освоения профессии рабочих, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими обобщенных трудовых функций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения производственного обучения

В результате прохождения производственного обучения в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н по виду профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.	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

1.3. Количество часов на освоение программы производственного обучения:

Всего –420 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Результатом освоения программы производственного обучения является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар по виду профессиональной деятельности (ВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, необходимых для последующего освоения ими обобщенных трудовых функций (ОТФ) и трудовых функций (ТФ) по избранной профессии.

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. Тематический план профессионального обучения

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Кол-во час.	Виды работ	Наименование тем	Кол-во час.
1	2	3	4	5	6
1.Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	1.Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места 2.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	408	- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара - Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Тема 1. Организация рабочего места.	28
			- Основы микробиологии. - Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. - Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов. - Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. - Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. - Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи. - Приготовление блюд из яиц.	Тема 2. Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	

			- Приготовление блюд из творога. - Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. - Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. - Приготовление сладких блюд и напитков. - Приготовление холодных блюд. - Тепловая кулинарная обработка. - Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров. - Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. - Приготовление простых блюд из рыбы.		22 20 19 12 27 4 44 21 49
			Комплексные работы	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
			Дифференцированный зачет.		1
	<i>ВСЕГО часов</i>	408			408

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Дата проведения	
			По плану	Факт.
1.	Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.	28 часов		
1	Организация производства на предприятиях общественного питания.			
2	Структура производства.			
3	Основные требования к созданию оптимальных условий труда.			
4	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.			
5	Законодательство по О.Т и Т.Б. Организация работы по О.Т.			
6	Производственный травматизм, первая помощь при несчастных случаях на производстве.			
7	Требование Т.Б с электрооборудованием. Т.Б с режущими инструментами.			
8	Экскурсия в столовую. Ознакомление на производстве с цехами(овощным, мясным, горячим)			
9	Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.			
10	Классификация основных типов предприятий общественного питания.			
11	Характеристика типов предприятий общественного питания			
12	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства			
13	Оборудование предприятий общественного питания			
14	Механическое оборудование			
15	Введение. Классификация оборудования.			
16	Классификация оборудования.			
17	Требования к материалам.			
18	Механическое оборудование для обработки овощей			
19	Машины для обработки мяса.			
20	Машины для обработки рыбы.			
21	Машины для приготовления и обработки теста.			
22	Машины для приготовления и обработки полуфабрикатов.			
23	Тепловое оборудование. Варочно-жарочное оборудование.			
24	Варочно-жарочное оборудование.			
25	Холодильниковое оборудование.			
26	Новое оборудование.			

27	Новое оборудование.			
28	Отпуск готовой кулинарной продукции.			
2.	Основы микробиологии	19 часов		
29	Основы микробиологии			
30	Понятие о микроорганизмах.			
31	Пищевые инфекции.			
32	Пищевые отравления.			
33	Глистные заболевания.			
34	Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания.			
35	Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания.			
36	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.			
37	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.			
38	Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства.			
39	Дезинсекция и дератизация.			
40	Подготовка пряностей для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.			
41	Подготовка приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.			
42	Подготовка зерновых для приготовления блюд.			
43	Подготовка молочных продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий .			
44	Подготовка плодов для приготовления блюд.			
45	Подготовка муки для приготовления кулинарных изделий.			
46	Подготовка яиц для приготовления блюд и кулинарных изделий.			
47	Подготовка жиров, сахара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.			
3	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	21 час		
48	Первичная обработка клубнеплодов.			
49	Обработка картофеля, нарезка картофеля соломкой, брусочками их кулинарное использование.			
50	Нарезка картофеля дольками, ломтиками, кружочками.			
51	Нарезка картофеля дольками, ломтиками, кружочками и их кулинарное использование			
52	Нарезка картофеля, кубиками.			
53	Нарезка картофеля, кубиками и их кулинарное использование.			
54	Нарезка картофеля бочоночками, грушами и их кулинарное использование.			
55	Нарезка картофеля стружкой, спиралью и их кулинарное			

	использование.			
56	Нарезка картофеля чесночками, шариками и их кулинарное использование.			
57	Обработка корнеплодов. Нарезка овощей соломкой, брусочками, и их кулинарное использование.			
58	Обработка корнеплодов и нарезка кубиками различных размеров и их кулинарное использование.			
59	Обработка корнеплодов и нарезка дольками, ломтиками и их кулинарное использование.			
60	Нарезка свеклы соломкой, брусочками, кубиками и их кулинарное использование.			
61	Обработка петрушки, сельдерея, пастернака. Нарезка овощей простой формой нарезки.			
62	Обработать красный редис, хрен нарезать простой формой нарезки.			
63	Первичная обработка белокочанной капусты. Нарезка соломкой, шашками, крошкой и их кулинарное использование.			
64	Первичная обработка зеленого лука, чеснока. Нарезка кольцами, мелкими и крупными шпалами их кулинарное использование.			
65	Обработка плодовых овощей их кулинарного использование.			
66	Обработка салатных и десертных овощей и их кулинарное использование.			
67	Обработка квашеной капусты, соленых огурцов и их кулинарное использование.			
68	Обработка сушеных овощей и их кулинарное использование.			
4	Обработка овощей, плодов и грибов.	19		
		часов		
69	Организация рабочего места. Основные требования, предъявляемые к рациональной организации рабочего места.			
70	Значение овощей в питании, стадии технологического процесса обработки овощей.			
71	Порядок хранения очищенных корнеплодов, клубнеплодов, зеленых овощей.			
72	Первичная обработка овощей.			
73	Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капусты, лука и чеснока, тыквенных и томатных, салатных, шпинатных овощей и пряной зелени, десертных овощей.			
74	Грибы, их кулинарное использование.			

75	Обработка грибов.			
76	Виды грибов, поступающих на предприятия общественного питания.			
77	Порядок обработки свежих, сушеных, соленых грибов.			
78	Организация рабочего места у картофелечисток, овощерезок для доочистки картофеля.			
79	Организация рабочих мест по переработке, очистке, доочистке, мойке корне- и клубнеплодов.			
80	Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочем месте при переборке, очистке, нарезке и шинковке овощей, зелени.			
81	Нарезка овощей, ее назначение.			
82	Способы нарезки (ручная и механическая).			
83	Формы нарезки овощей (простая и сложная).			
84	Значение правильной нарезки.			
85	Полуфабрикаты из овощей: овощи очищенные и нарезанные, овощные наборы (на щи, борщи и т. д.), технические требования к ним.			
86	Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.			
87	Отходы при очистке овощей, мероприятия по их снижению, использованию.			
5	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	19		
88	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для ростбифа и тушеного мяса.			
89	Приготовление крупнокусковых полуфабриката для мяса шпигованного и отварного.			
90	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для бифштекса, филе.			
91	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для зраз отбивных.			
92	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для поджарки, шашлыка по- Московских.			
93	Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины для котлет натуральных, отбивных.			
94	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для рагу, плова, гуляша.			
95	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины для котлет натуральных, отбивных			
96	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины для шницеля отбивного.			

97	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины для рагу, плова.			
98	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины для гуляша и поджарки.			
99	Приготовление рубленой массы для котлет натуральных.			
100	Приготовление рубленой массы для фрикаделек, люля – кебаб.			
101	Приготовление котлетной массы для котлет, биточков.			
102	Приготовление котлетной массы для зраз, тефтелей, рулета.			
103	Обработка субпродуктов ног, языка.			
104	Обработка субпродуктов печени.			
105	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы в «кармашек».			
106	Приготовление полуфабрикатов из птицы для рагу и плова.			
6	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	26 часов		
107	Обработка чешуйчатой рыбы, разделка для использования в целом виде.			
108	Первичная обработка чешуйчатой рыбы, разделка на чистое филе с кожей и костями.			
109	Первичная обработка чешуйчатой рыбы, разделка и нарезка полуфабрикатов для варки			
110	Обработка бесчешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на чистое филе.			
111	Обработка бесчешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на чистое филе с кожей и костями. Нарезка порционных кусков для припускания.			
112	Бесчешуйчатую рыбу, разделанную на пласты филе и предназначенную для варки.			
113	Обработка солёной сельди. Разделка на чистое филе без кожи и костей.			
114	Обработка солёной сельди. Нарезка для приготовления холодных закусок.			
115	Обработка осетровых рыб. Первичная обработка осетровых рыб, разделка.			
116	Обработка осетровых рыб. Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом.			
117	Обработка осетровых рыб. Приготовление полуфабрикатов для припускание.			
118	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре.			
119	Приготовление рыбы для блюда «Рыба в тесте жареная»			
120	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре.			
121	Приготовление «Зразы донские»			

122	Приготовление котлет из трески.			
123	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре.			
124	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлет из минтая.			
125	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление биточков			
126	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление тефтелей.			
127	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление рулета.			
128	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление зраз.			
129	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовления рыбно-овощных котлет.			
130	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовления рыбно-овощных котлет.			
131	Обработка морепродуктов. Первичная обработка кальмаров.			
132	Обработка морепродуктов. Первичная обработка креветок.			
7.	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.	50		
		часов		
133	Приготовление блюда из мяса. Мясо отварное крупными кусками.			
134	Приготовление блюда из мяса. Мясо отварное крупном куском.			
135	Приготовление блюда из мяса. Жарка мяса крупными кусками.			
136	Приготовление блюда из мяса. Жарка мяса крупном куском.			
137	Приготовление блюда из мяса. Жарка мяса мелкими кусками.			
138	Приготовление блюда из мяса. Жарка мяса порционными кусками.			
139	Приготовление блюда из мяса. Бифштекс.			
140	Приготовление блюда из мяса. Бифштекс.			
141	Приготовление блюда из мяса. Бифштекс с яйцом.			
142	Приготовление блюда из мяса. Бифштекс с яйцом.			
143	Приготовление блюда из мяса. Бифштекс с луком.			
144	Приготовление блюда из мяса. Бифштекс с луком.			
145	Приготовление блюда из мяса. Лангет.			
146	Приготовление блюда из мяса. Лангет.			
147	Приготовление блюда из мяса. Антрекот.			
148	Приготовление блюда из мяса. Антрекот.			
149	Приготовление блюда из мяса. Свинина, жаренная в тесте.			
150	Приготовление блюда из мяса. Свинина, жаренная в тесте.			
151	Приготовление блюда из мяса. Эскалоп.			

152	Приготовление блюда из мяса. Эскалоп.			
153	Приготовление блюда из мяса. Шашлык по – карски.			
154	Приготовление блюда из мяса. Шашлык по – карски.			
155	Приготовление блюда из мяса. Поджарка.			
156	Приготовление блюда из мяса. Поджарка.			
157	Приготовление блюда из мяса. Бефстроганов.			
158	Приготовление блюда из мяса. Бефстроганов.			
159	Приготовление блюда из мяса. Азу.			
160	Приготовление блюда из мяса. Азу.			
161	Приготовление блюда из мяса. Гуляш.			
162	Приготовление блюда из мяса. Гуляш.			
163	Приготовление блюда из мяса. Котлеты.			
164	Приготовление блюда из мяса. Котлеты.			
165	Приготовление блюда из мяса. Биточки.			
166	Приготовление блюда из мяса. Биточки.			
167	Приготовление блюда из мяса. Тефтели.			
168	Приготовление блюда из мяса. Тефтели.			
169	Приготовление блюда из мяса. Свиные ребра в кисло-сладком маринаде.			
170	Приготовление блюда из мяса. Свиные ребра в кисло-сладком маринаде.			
171	Приготовление блюда из мяса. Запеченное мясо в духовке.			
172	Приготовление блюда из мяса. Запеченное мясо в духовке.			
173	Приготовление блюда из мяса. Шницель.			
174	Приготовление блюда из мяса. Шницель.			
175	Приготовление блюда из мяса. Жарка мяса с панированными			

	кусками.			
176	Приготовление блюда из мяса. Жарка мяса с панированными кусками.			
177	Приготовление блюда из мяса. Свинина, запеченная с помидорами.			
178	Приготовление блюда из мяса. Свинина, запеченная с помидорами.			
179	Приготовление блюда из мяса. Мясо, жаренное в кляре.			
180	Приготовление блюда из мяса. Мясо, жаренное в кляре.			
181	Приготовление блюда из мяса. Свинина "Гармошка"			
182	Приготовление блюда из мяса. Свинина "Гармошка"			
8	Приготовление блюд из яиц.	5 часов		
183	Приготовление блюда из яиц. Варка яиц всмятку.			
184	Приготовление блюда из яиц. Варка яиц вкрутую.			
185	Приготовление блюда из яиц. Яичница - глазунья натуральная			
186	Приготовление блюда из яиц. Омлет натуральный.			
187	Приготовление блюда из яиц. Омлет натуральный.			
9	Приготовление блюд из творога.	22 часа		
188	Приготовление блюда из творога. Сырники из творога.			
189	Приготовление блюда из творога. Сырники из творога.			
190	Приготовление блюда из творога. Вареники ленивые.			
191	Приготовление блюда из творога. Вареники ленивые.			
192	Приготовление блюда из творога. Запеканка из творога.			
193	Приготовление блюда из творога. Запеканка из творога.			
194	Приготовление блюда из творога. Пшеничная каша с творогом и изюмом.			
195	Приготовление блюда из творога. Пшеничная каша с творогом и изюмом.			
196	Приготовление блюда из творога. Творожные шарики с изюмом.			
197	Приготовление блюда из творога. Творожные шарики с изюмом.			
198	Приготовление блюда из творога. Пирог с черникой и творогом.			
199	Приготовление блюда из творога. Пирог с черникой и творогом.			

200	Приготовление блюда из творога. Пончики из творога.			
201	Приготовление блюда из творога. Пончики из творога.			
202	Приготовление блюда из творога. Ленивые вареники из творога.			
203	Приготовление блюда из творога. Ленивые вареники из творога.			
204	Приготовление блюда из творога. Закусочные помидоры с творогом и зеленью.			
205	Приготовление блюда из творога. Закусочные помидоры с творогом и зеленью.			
206	Приготовление блюда из творога. Творожные рогалики.			
207	Приготовление блюда из творога. Творожные рогалики.			
208	Приготовление блюда из творога. Творожное печенье «Гусиные лапки».			
209	Приготовление блюда из творога. Творожное печенье «Гусиные лапки».			
10	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.	20 часов		
210	Блюда из рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление каши рассыпчатой с грибами и луком.			
211	Блюда из рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление каши рассыпчатой с грибами и луком.			
212	Блюда из рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление каши рисовой вязкой, каши манной жидкой.			
213	Блюда из рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление каши рисовой вязкой, каши манной жидкой.			
214	Блюда из рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление рассыпчатой гречневой каши, каша ячневой жидкой.			
215	Блюда из рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление рассыпчатой гречневой каши, каша ячневой жидкой.			
216	Блюда из каш. Приготовление котлет и биточков из вязких каш.			
217	Блюда из каш. Приготовление котлет и биточков из вязких каш.			
218	Блюда из каш. Приготовление запеканки рисовой и запеканки манной с морковью.			
219	Блюда из каш. Приготовление запеканки рисовой и запеканки			

	манной с морковью.			
220	Блюда из каш. Приготовление пудинга рисового.			
221	Блюда из каш. Приготовление пудинга рисового.			
222	Блюда из каш. Приготовление крупеника из гречневой каши.			
223	Блюда из каш. Приготовление крупеника из гречневой каши.			
224	Блюда из макаронных изделий. Приготовление макарон отварных с жиром и сметаной.			
225	Блюда из макаронных изделий. Приготовление макарон отварных с жиром и сметаной.			
226	Приготовление макарон с сыром, макарон с овощами.			
227	Приготовление макарон с сыром, макарон с овощами.			
228	Блюда из макаронных изделий. Приготовление макарон, запеченных с сыром.			
229	Блюда из макаронных изделий. Приготовление макарон, запеченных с сыром.			
11	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.	19		
230	Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления теста и изделий из него.			
231	Требования безопасности труда и организации рабочего места.			
232	Значение мучных изделий в питании, классификация теста, способы разрыхления.			
233	Характеристика бездрожжевого теста, его виды, способы приготовления.			
234	Приготовление песочного теста, режим выпечки, виды, причины брака.			
235	Изделия из песочного теста.			
236	Классификация кремов, санитарные требования при их приготовлении.			
237	Приготовление масляных, заварных, сливочных, белковых кремов.			
238	Технология приготовления слоеного теста, режим выпечки, виды, причины брака.			
239	Изделия из слоеного теста.			
240	Требования к качеству готового теста и готовым изделиям.			
241	Технология приготовления заварного теста, режим выпечки, виды, причины брака.			

242	Изделия из заварного теста.			
243	Технология приготовления бисквитного теста.			
244	Требования к качеству бисквитного теста и готового бисквита.			
245	Виды и причины дефектов бисквита. Изделия из бисквита.			
246	Основные процессы приготовления пирожных и тортов.			
247	Классификация пирожных.			
248	Приготовление фаршей, начинок.			
12	Приготовление сладких блюд и напитков.	12		
		часов		
249	Приготовление блюда. Компот из смеси сухофруктов.			
250	Приготовление блюда. Компот из смеси сухофруктов.			
251	Приготовление блюда. Яблоки печеные.			
252	Приготовление блюда. Яблоки печеные.			
253	Приготовление блюда. Напиток из смеси свежих ягод.			
254	Приготовление блюда. Напиток из смеси свежих ягод.			
255	Приготовление блюда. Морс из замороженных ягод.			
256	Приготовление блюда. Морс из замороженных ягод.			
257	Приготовление блюда. Кисель клюквенный.			
258	Приготовление блюда. Кисель клюквенный.			
259	Приготовление блюда. Напиток из черноплодной рябины.			
260	Приготовление блюда. Напиток из черноплодной рябины.			
13	Приготовление холодных блюд.	27		
		часов		
261	Приготовление блюда. Салат из белокочанной капусты.			
262	Приготовление блюда. Салат из белокочанной капусты.			
263	Приготовление блюда. Салат картофельный с солеными огурцами.			
264	Приготовление блюда. Салат картофельный с солеными огурцами.			
265	Приготовление блюда. Винегрет овощной.			
266	Приготовление блюда. Винегрет овощной.			
267	Приготовление блюда. Салат мясной.			
268	Приготовление блюда. Салат мясной.			
269	Приготовление блюда. Салат рыбный.			
270	Приготовление блюда. Салат рыбный.			
271	Приготовление блюда. Яйца под майонезом с гарниром.			

272	Приготовление блюда. Яйца под майонезом с гарниром.			
273	Приготовление блюда. Рыба жареная под маринадом.			
274	Приготовление блюда. Рыба жареная под маринадом.			
275	Приготовление блюда. Перец, фаршированный сыром.			
276	Приготовление блюда. Перец, фаршированный сыром.			
277	Приготовление блюда. Перец, фаршированный сыром. Шуба в рулете.			
278	Приготовление блюда. Перец, фаршированный сыром. Шуба в рулете.			
279	Приготовление блюда. Баклажанные рулеты.			
280	Приготовление блюда. Баклажанные рулеты.			
281	Приготовление блюда. Салат витаминный.			
282	Приготовление блюда. Салат витаминный.			
283	Приготовление блюда. Помидоры фаршированные мясным салатом.			
284	Приготовление блюда. Помидоры фаршированные мясным салатом.			
285	Приготовление блюда. Паштет из печени.			
286	Приготовление блюда. Паштет из печени.			
287	Проверочная работа.			
14	Тепловая кулинарная обработка.	4 часа		
288	Основные способы тепловой обработки: варка, припускание.			
289	Основные способы тепловой обработки: варка, припускание, жарка: во фритюре.			
290	Комбинированные способы тепловой обработки.			
291	Комбинированные способы тепловой обработки Тушение, запекание, варка с последующей обжаркой			
15	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.	44 часа		
292	Приготовление бульонов. Приготовление бульона: костного, мясного.			
293	Приготовление бульонов. Приготовление бульона: мясокостного, бульона из птицы.			
294	Приготовление бульонов. Приготовление бульона: рыбного и грибного отвара.			
295	Приготовление бульонов. Приготовление бульона: рыбного и			

	грибного отвара.			
296	Заправочные супы. Щи.			
297	Приготовление щей из свежей капусты с картофелем			
298	Щи. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем.			
299	Щи. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем.			
300	Щи. Приготовление щей суточных.			
301	Щи. Приготовление щей суточных.			
302	Щи. Щи. По – уральски.			
303	Щи. Щи. По – уральски.			
304	Борщи. Приготовление борща московского.			
305	Борщи. Приготовление борща московского.			
306	Борщи. Приготовление борща флотский.			
307	Борщи. Приготовление борща флотский.			
308	Борщи. Приготовление борща сибирского.			
309	Борщи. Приготовление борща сибирского.			
310	Рассольники. Приготовление рассольника московского.			
311	Рассольники. Приготовление рассольника московского.			
312	Рассольники. Приготовление рассольника- ленинградский.			
313	Рассольники. Приготовление рассольника- ленинградский.			
314	Солянки. Приготовление солянки сборной мясной.			
315	Солянки. Приготовление солянки сборной мясной.			
316	Супы картофельные с овощами и макаронными изделиями.			
317	Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями			
318	Супы картофельные с овощами, крупой. Приготовление супа крестьянского с крупой.			
319	Супы картофельные с овощами, крупой. Приготовление супа крестьянского с крупой.			
320	Супы с крупой. Приготовление супа – харчо.			
321	Супы с крупой. Приготовление супа – харчо.			
322	Супы картофельные с овощами, бобовыми. Приготовление супа картофельного с бобовыми изделиями.			
323	Супы картофельные с овощами, бобовыми. Приготовление супа картофельного с бобовыми изделиями.			
324	Супы-пюре. Приготовление супа-пюре из картофеля.			
325	Супы-пюре. Приготовление супа-пюре из картофеля.			
326	Супы прозрачные. Приготовление рыбного прозрачного бульона.			
327	Супы прозрачные. Приготовление рыбного прозрачного бульона.			
328	Супы прозрачные. Приготовление мясного прозрачного бульона. Уха.			
329	Супы прозрачные. Приготовление мясного прозрачного			

	бульона. Уха.			
330	Сладкие супы. Приготовление сладкого супа из смеси сухофруктов.			
331	Сладкие супы. Приготовление сладкого супа из смеси сухофруктов.			
332	Технология приготовления холодных супов. Приготовление окрошки мясной.			
333	Технология приготовления холодных супов. Приготовление окрошки сборной мясной.			
334	Технология приготовления холодных супов. Приготовление хлебного кваса.			
335	Технология приготовления холодных супов. Приготовление хлебного кваса.			
16	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	21 час		
336	Соус красный основной и его производные.			
337	Приготовление коричневого бульона, мучной красной пассировки, красного основного соуса.			
338	Соус красный основной и его производные. Приготовление производных соусов: соус луковый, соус красный с луком и огурцами.			
339	Соус красный основной и его производные. Приготовление производных соусов: соус луковый, соус красный с луком и огурцами.			
340	Соус красный основной и его производные. Приготовление производных соусов: соус луковый с горчицей.			
341	Соус красный основной и его производные. Приготовление производных соусов: соус луковый с горчицей.			
342	Соус основной белый соуса и его производные. Приготовление мучной белой пассировки. Приготовление соуса белого основного.			
343	Соус основной белый соуса и его производные. Приготовление мучной белой пассировки. Приготовление соуса белого основного.			

344	Соус основной белый соуса и его производные. Приготовление соуса красный кисло –сладкий.			
345	Соус основной белый соуса и его производные. Приготовление соуса красный кисло –сладкий.			
346	Соусы грибные. Приготовление грибного соуса и соуса грибного с томатом.			
347	Соусы грибные. Приготовление грибного соуса и соуса грибного с томатом.			
348	Соусы молочные. Приготовление молочного соуса с луком. Соус молочный сладкий.			
349	Соусы сметанные. Приготовление соуса сметанного.			
350	Соусы сметанные. Приготовление соуса сметанного.			
351	Соусы яично-масляные и смеси масляные. Приготовление соуса польского.			
352	Соусы яично-масляные и смеси масляные. Приготовление соуса польского.			
353	Соусы холодные. Приготовление заправки для салатов, заправки, маринада овощного с томатом.			
354	Соусы холодные. Приготовление заправки для салатов, заправки, маринада овощного с томатом.			
355	Соусы сладкие. Приготовление соуса абрикосового.			
356	Соусы сладкие. Приготовление соуса абрикосового.			
17	Приготовление простых блюд из рыбы.	49		
		часов		
357	Приготовление блюда. Рыба отварная порционными кусками.			
358	Приготовление блюда. Рыба отварная порционными кусками.			
359	Приготовление блюда. Рыба отварная целыми тушками.			
360	Приготовление блюда. Рыба отварная целыми тушками.			
361	Приготовление блюда. Рыба отварная звеньями осетра.			
362	Приготовление блюда. Рыба отварная звеньями осетра.			
363	Приготовление блюда. Рыба припущенная.			
364	Приготовление блюда. Рыба припущенная.			
365	Приготовление блюда. Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом.			
366	Приготовление блюда. Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом.			
367	Приготовление блюда. Рыба тушеная в томате с овощами.			
368	Приготовление блюда. Рыба тушеная в томате с овощами.			

369	Приготовление блюда. Рыба жареная.			
370	Приготовление блюда. Рыба жареная.			
371	Приготовление блюда. Рыба жареная с луком по – ленинградский.			
372	Приготовление блюда. Рыба жареная с луком по - ленинградский.			
373	Приготовление блюда. Рыба жареная с зеленым маслом.			
374	Приготовление блюда. Рыба жареная с зеленым маслом.			
375	Приготовление блюда. Рыба жареная во фритюре.			
376	Приготовление блюда. Рыба жареная во фритюре.			
377	Приготовление блюда. Зразы донские.			
378	Приготовление блюда. Зразы донские.			
379	Приготовление блюда рыба. Рыба, жаренная в тесте.			
380	Приготовление блюда рыба. Рыба, жаренная в тесте.			
381	Приготовление блюда. Рыба «Аппетитная».			
382	Приготовление блюда. Рыба «Аппетитная».			
383	Приготовление блюда. Шницель рыбный натуральный с гарниром.			
384	Приготовление блюда. Шницель рыбный натуральный с гарниром.			
385	Приготовление блюда. Рыба, запеченная с картофелем по – русски.			
386	Приготовление блюда. Рыба, запеченная с картофелем по – русски.			
387	Приготовление блюда. Рыба, запеченная под молочным соусом.			
388	Приготовление блюда. Рыба, запеченная под молочным соусом.			
389	Приготовление блюда. Рыба запеченная под в сметанном соусе.			
390	Приготовление блюда. Рыба запеченная под в сметанном соусе.			
391	Приготовление блюда. Рыба запеченная под в сметанном соусе с грибами по – московский.			
392	Приготовление блюда. Рыба запеченная под в сметанном соусе с грибами по – московский.			
393	Солянка из рыбы на сковороде.			
394	Солянка из рыбы на сковороде.			
395	Приготовление блюда. Тефтели из рыбы.			
396	Приготовление блюда. Тефтели из рыбы.			
397	Приготовление блюда. Котлеты из рыбы.			
398	Приготовление блюда. Котлеты из рыбы.			

399	Приготовление блюда. Фрикадельки из рыбы.			
400	Приготовление блюда. Фрикадельки из рыбы с томатным соусом.			
401	Приготовление блюда. Минтай с морковью и луком.			
402	Приготовление блюда. Минтай с морковью и луком			
403	Приготовление блюда. Горбуша в духовке.			
404	Приготовление блюда. Запеканка рыбная			
405	Приготовление блюда. Рыба с картофелем.			
406	Проверочная работа.			
407	Итоговая проверочная работа.			
408	Подведение итогов.			

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение.

Для реализации программы производственного обучения имеется учебный кулинарный цех.

Оснащение:

Комплект инструментов и приспособлений:

1. Ножи поварские (наборы).
2. Доски разделочные.
3. Кастрюли.
4. Лотки пищевые.
5. Лопаточки.
6. Куханная посуда.
7. Столовая посуда.
8. Шпиговальная игра.
9. Молоток для отбивания мяса.
10. Топор.
11. Сито.
12. Сковороды.
13. Противни.
14. Дуршлаг.
15. Шумовка.
16. Сотейник.
17. Ложки разливные и столовые.
18. Венчик для взбивания.
19. Тарелки для подачи.
20. Веселка.
21. Соусные ложки.
22. Салатники.
23. Ступа.
24. Мусат.
25. Набор для специй.

Оборудование лаборатории:

1. Электроплита
2. Холодильник.
3. Духовка
4. Производственные столы.
5. Миксер.
6. Фритюрница.
7. Микроволновая печь
8. Шкафы для посуды.
9. Шкаф для хранения спецодежды.
10. Циферблатные весы.
11. Умывальник с горячей и холодной водой.
12. Сушка для посуды.
13. Блинница.
14. Мультиварка.
15. Мясорубка.
16. Формы для выпечки, формы для кексов, выемки для теста, мешки кондитерские с насадками.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственным обучением обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает программа профессиональной подготовки по профессии рабочих, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения производственного обучения осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения программы обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственного обучения. Дифференцированный зачет по производственному обучению.
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственного обучения. Дифференцированный зачет по производственному обучению.