

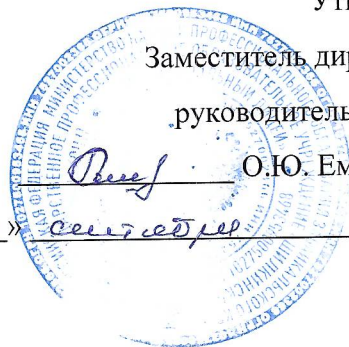
Министерство образования и науки Забайкальского края  
Чернышевский филиал  
Государственного профессионального образовательного учреждения  
«Шилкинский многопрофильный лицей»

Утверждаю:

Заместитель директора –  
руководитель филиала

 О.Ю. Емельянова

«02» сентября 2025г.



**АДАптированная образовательная программа  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ**

**Профессия  
Помощник повара**

Форма обучения – очная

Срок освоения образовательной программы – 10 месяцев

Год поступления – 2025

Чернышевск

## Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО.....	4
1.2. Требования к поступающим.....	6
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.....	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.....	8
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО.....	8
2.4. Результаты реализации АОППО.....	8
2.5. Структура АОППО.....	12
2.6. Трудоемкость АОППО.....	12
2.7. Срок освоения АОППО.....	12
Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО.....	13
Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.....	13
Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ...	16
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.....	16
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	16
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	17
Раздел 6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.....	17
Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.....	18

## Раздел 1. Общие положения

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее - АОППО) по профессии Помощник повара адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья, разработана с целью получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта).

Реализация АОППО ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья, поступающих на обучение по профессии Помощник повара проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний, учитывают характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий), дозируют нагрузку с учетом индивидуальных особенностей, используют чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.

Подачу учебного материала осуществляют небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность. При предъявлении нового и закреплении изученного материала используют вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывают дозированную помощь. Используют закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторяют действия для выработки умений и навыков, используют осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке. Проявляют особый педагогический такт. Используют индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся. Используют наглядные пособия: применяют схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определяют объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; используют качественные наглядные методы (натуральные, изобразительные, символические) и приспособления для их демонстрации.

Используют замедленный темп обучения; упрощают структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося. Максимально опираются на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществляют дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.

Применяют на занятиях различные методы: словесный метод-рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод - показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод - выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности используют упражнения и задания с учетом здоровья берегающих технологий; подбирают индивидуальный темп работы и нагрузки обучающегося; рационально дозируют содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагают упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, дают предельно развернутые инструкции, увеличивают количество практических проб.

Для облегчения освоения трудовых навыков им предоставляют свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков используют наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируют трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

При формировании программы предусмотрено включение реабилитационного курса «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», обеспечивающего коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Итоговая аттестация по профессии проводится в виде квалификационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Реализация АОППО по профессии Помощник повара позволит эффективно и качественно формировать общие и профессиональные компетенции, подготовить обучающихся с ОВЗ (с нарушением интеллекта) к трудовой деятельности в условиях разных форм собственности и социализироваться.

При разработке программ учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, программ учебной и производственной практик учитываются установленные Профессиональным стандартом (далее Профстандарт) «Повар» трудовые функции, а также соответствующие знания и умения.

АОППО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

АОППО по профессии Помощник повара обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКС).

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы**

АОППО разработана с учетом следующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ ст. 79 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 03.05.2012 № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Требования Единых тарифно-квалификационных справочников работ и профессий рабочих (ЕКС);

- Приказ Минпросвещения РФ от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 14.08.2023 № 74776;

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 года № 06-443 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования);

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 года N 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 февраля 2019 года № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»;

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 года N 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022.

- Устав ЗАБТПиС.

В АОППО используются следующие термины, определения, сокращения:

**Адаптационная дисциплина** - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения** - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК)** - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

**Инвалид** - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

**Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида** - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий,

включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

**Индивидуальный учебный план** - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

**Медико-социальная экспертиза (МСЭ)** - признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Основные программы профессионального обучения** - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

**Особые образовательные потребности** - это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

**Профессиональное обучение** - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

**Специальные условия для получения образования** - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

**АОППО** –адаптированная основная программа профессионального обучения.

**ПМПК** – психолого-медико-педагогическая комиссия

**ГПОУ ЗабТПТиС** – Государственное профессиональное образовательное учреждение Забайкальского края «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

**ОВЗ** – ограниченные возможности здоровья

**МДК** – междисциплинарный курс.

**УП** – учебная практика

**ПП** – производственная практика

**АЦ** – адаптационный цикл

**ЕТКС** - единый тарифно - квалификационный справочник

**ПК** - профессиональные компетенции

**ТФ** - трудовые функции

## **1.2. Требования к поступающим**

К освоению АОППО по профессии 16675 Повар допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение по АППО проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении). Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта) предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Нарушение интеллектуального развития – это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Оно может быть отягощено психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации психолого-педагогического сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях.

*Общая характеристика психофизических особенностей нарушения интеллектуального развития:*

*Восприятие.* Замедленный темп восприятия. Узость объема восприятия. Обучающиеся выхватывают отдельные части в обозреваемом объекте, в прослушанном тексте, не видя и не слыша иногда важный для общего понимания материал, что, безусловно, сказывается на качестве их обучения. Низкий уровень развития константности восприятия. Недостаточная активность восприятия проявляется в слабой поисковой активности и приводит к трудностям восприятия в усложненных условиях. Трудности восприятия пространства и времени, что мешает им ориентироваться в окружающем.

*Внимание.* Нарушения как активного, так и пассивного внимания. Низкий объем внимания. Неустойчивость внимания. Низкий уровень развития распределения внимания, поэтому одновременное выполнение двух операций недоступно. Трудности при переключении внимания с одного объекта на другой. Быстрая утомляемость внимания.

*Мышление.* Мышление развивается значительно медленнее и в гораздо более поздние сроки. Не все виды мышления, особенно словесно-логическое, достигают у обучающихся с нарушением интеллектуального развития такого уровня, который прослеживается в мыслительной деятельности детей с нормальным интеллектом. Затруднения в обобщении. Сниженная способность к классификации. Неспособность действовать по аналогии. Анализ отличается бедностью, непоследовательностью и фрагментарностью. Неадекватный, фрагментарный синтез. Неспособность к установлению причинно-следственной связи между объектами и явлениями, непонимание последовательности событий. Снижение способности к сравнению. Недоразвитие абстрактного мышления.

*Память.* Неспособность к целенаправленному запоминанию; замедленный темп усвоения нового материала; низкий объем памяти (объем равен 3–4 объектам); слабость произвольной памяти; низкая точность воспроизведения; сниженная способность к логическому запоминанию; преобладание произвольного запоминания.

*Речь.* Системное недоразвитие речи (нарушения фонетической, лексической, грамматической сторон речи); трудности понимания речи, многоступенчатых инструкций; малый словарный запас; трудности звукобуквенного анализа и синтеза, что приводит к существенным трудностям овладения письменной речью.

*Движения (моторика).* Двигательные навыки формируются с задержкой, затруднена пространственная ориентировка, двигательная активность часто носит нецеленаправленный характер; Недостаточность развития точности движений, координации и равновесия, наличие стереотипных движений и других моторных расстройств. Недостатки моторики выражающиеся в замедленности движений, неуклюжести, в неравномерном характере движений, обусловлены неустойчивостью внимания. Скорость и точность выполнения ручных операций (легко автоматизируемые действия) выполняются сравнительно хорошо.

*Поведение.* Безынициативность, неумение самостоятельно действовать; импульсивность; повышенная возбудимость или заторможенность; слабость собственных намерений; стереотипность, сниженная самооценка; деструктивность.

*Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие особые образовательные потребности:*

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой; возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

## **Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО**

По окончании обучения выпускники с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта) должны освоить области и объекты профессиональной деятельности, и быть готовыми к выполнению всех обозначенных в Профессиональном стандарте «Повар» видов деятельности, предусмотренных для 3 квалификационного разряда.

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности – выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

Объект профессиональной деятельности: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных изделий; технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции по подготовке продукции питания.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта) рекомендуются следующие виды труда:

а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;

б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определённым распорядком работы);

в) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд;

г) по сфере производства – преимущественно на мелких промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности**

Обучающийся по АОППО по профессии 16675 Повар готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. Выпускник, освоивший АОППО, должен обладать необходимыми знаниями и умениями для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с квалификационными требованиями 3 разряда:

1. ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;

2. ТФ А/02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Выпускник по профессии «Повар» готовится к следующим видам деятельности:

1. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из овощей и грибов.

2. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

3. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению супов и соусов.

4. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из рыбы.

5. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы.

6. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению холодных блюд и закусок.

7. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению сладких блюд и напитков.

8. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению хлебобулочных изделий.

### **2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО**

Выпускник, освоивший АОППО, должен обладать знаниями и умениями, необходимыми для выполнения следующих трудовых функций:

А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

А/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Возможные наименования должностей (профессий):

- Помощник повара
- Младший повар

#### 2.4. Результаты реализации АОППО

##### Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Профессиональный стандарт «Повар»	Программа профессионального обучения «Повар»
<b>Вид профессиональной деятельности:</b> Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.		
Трудовое действие	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.	
Умения	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	
Знания	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	
<b>Вид профессиональной деятельности:</b> Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания		
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных	

компетенция)	изделий
Трудовое действие	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.
Умения	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 выполнение
	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, круп, яиц, макаронных изделий, бобовых, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, мучные блюда, горячие напитки, сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском раздачи, прилавка
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Знания	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 приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и 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
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания

## 2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Техническое оснащение
ОП.04	Физическая культура
Адаптационный цикл	
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АЦ.02	Основы профессионального общения
Профессиональный цикл	
МДК.01- 06	Приготовление блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса, и домашней птицы. Приготовление супов, соусов, холодных блюд и закусок.
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

## 2.6. Трудоемкость АОППО

Объем образовательной программы составляет 1080 академических часов.

## 2.7. Срок освоения АОППО

Срок получения образования по АОППО - 10 месяцев.

Форма обучения: очная.

Лицам, освоившим в полном объеме АОППО и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются свидетельства о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

### **Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО.**

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики АОППО: объемные параметры учебной нагрузки в целом и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;

- комплектование группы до 15 человек;

- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения;

- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются также через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня. Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении производственной и учебной практик, каникул, сроков проведения итоговой аттестации.

Учебный план, программы учебных дисциплин общеобразовательного, общепрофессионального, адаптационного и профессионального циклов представлены в Приложении.

### **Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.**

Оценка качества освоения адаптированной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию, итоговую аттестацию обучающихся.

#### **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей адаптированной программы профессионального обучения устанавливаются педагогами самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их доводят до сведения обучающихся с нарушениями интеллекта не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для слушателя адаптированной программы проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для лиц с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных

психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта), разработаны формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Текущий контроль знаний осуществляется на учебных занятиях, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, проверочная работа. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и /или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с интеллектуальными нарушениями имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний:

- операционные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий);
- дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей;
- используется чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовая информация, представленная в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях;
- подача учебного материала осуществляется небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность;
- при предъявлении нового и закрепление изученного материала используются вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывается дозированная помощь;
- используется закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности;
- проявляется особый педагогический такт. Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятный обучающемуся;
- использование наглядных опор: применяются схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определять объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации.
- используется замедленный темп обучения; упрощена структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.
- максимальная опора на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществляется дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.
- применяются на занятиях различные методы: словесный метод - рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности используются упражнения и задания с учетом здоровья сберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержания учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагаются упражнения, переключаящие внимание обучающегося на новый вид работы, даются предельно развернутые инструкции, увеличенное количество практических проб.

#### **4.2 Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам профессионального обучения, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной программы в полном объеме.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия полученных знаний, умений и практического опыта программы профессиональной подготовки по рабочей профессии и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по соответствующей профессии рабочих.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования адаптированной образовательной программы профессионального обучения и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по профессии. Итоговая аттестация по АОППО по профессии 16675 Повар проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении и презентации блюда, и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках. Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в виде собеседования по билетам. Вопросы билетов включают теоретический материал по учебным дисциплинам и МДК.

### **Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.**

#### **5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения**

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллектуального развития и учитывают их при организации образовательного процесса.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: Выполнение простейших работ повара с оборудованием и вручную, не реже 1 раз в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Для сопровождения обучающихся с нарушениями интеллектуального развития создана Базовая профессиональная образовательная организация (БПОО) по созданию условий для получения среднего профессионального образования людьми с ОВЗ. Основной целью деятельности сотрудников БПОО является обеспечение комплексного психолого-педагогического, социального и методического сопровождения обучающихся как органической составляющей профессионального образования. Работа педагога-психолога с данной категорией лиц заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий стимулирующих личностный и

профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся с инвалидностью и их семей в сфере социальной поддержки, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

Методисты БПОО участвуют в разработке и реализации АОППО, разрабатывают рабочие программы адаптационных дисциплин, проводят обучение педагогов с целью ознакомления с психофизиологическими особенностями обучающихся данной категории, овладению педагогическими технологиями инклюзивного образования и методами их использования в работе.

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Адаптированная образовательная программа по профессии 16675 Повар обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, включая адаптационные курсы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания и обеспечивает к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в адаптированных формах: в печатной форме и/или в форме электронного документа.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает требованиям, определенным в профессиональном стандарте 16675 Повар, а так же особым образовательным потребностям лиц с интеллектуальными нарушениями.

В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего назначения.

Для реализации АОППО по профессии 16675 Повар техникум располагает материально-технической базой обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям и учебной практике. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### **Перечень специальных помещений для реализации АОППО**

##### **Кабинеты:**

- Основы микробиологии;
- Физиология питания;
- Техническое оснащение;

МДК 01-06 Приготовление блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и домашней птицы. Приготовление супов, соусов, холодных блюд и закусок.

Основы профессионального общения.

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

**Лаборатория:**

Повар

**Спортивный зал**

## **Раздел 6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО**

Практика является обязательным разделом АОППО по профессии 16675 Повар адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к итоговой аттестации (квалификационному экзамену).

Видами практики слушателей, осваивающих программы профессионального обучения, являются: учебная практика и производственная практика. Программы практики являются составной частью реализуемой адаптированной программы профессионального обучения. Программы прохождения практики разрабатываются мастерами производственного обучения.

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практики техникум учитывает рекомендации, данные по результатам ПМПК, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики лицами с интеллектуальными нарушениями создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 19 ноября 2013 года №685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

## **Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.**

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта), включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

В техникуме созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая участие обучающихся в работе творческих коллективов, кружков, спортивных секций, во внеурочных спортивных и творческих мероприятиях.

В техникуме сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и

сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями, которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с нарушениями интеллектуального развития возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение в техникуме носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с нарушениями интеллектуального развития в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с нарушениями интеллектуального развития, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с интеллектуальными нарушениями, гармонизацию их психического состояния;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с интеллектуальными нарушениями в техникуме.

В техникуме проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с интеллектуальными нарушениями в целях создания толерантной среды.

**План учебного процесса адаптированной основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16675 Повар**

№ п/п	Циклы, дисциплины	Промежуточная аттестация	Всего часов	Распределение нагрузки	
				1 семестр	II семестр
				17 нед.	15 нед.
1	2	3	4	5	6
<b>1</b>	<b>Адаптационный цикл</b>		<b>82</b>	<b>44</b>	<b>38</b>
УД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		24	24	
УД.02	Основы профессионального общения		24		24
УД.03	Физическая культура		34	20	14
<b>2</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>98</b>	<b>64</b>	<b>34</b>
ОУД.01	Основы микробиологии	ДЗ	30	30	0
ОУД.02	Физиология питания	ДЗ	34	0	34
ОУД.03	Техническое оснащение	ДЗ	34	34	0
<b>3</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>841</b>	<b>300</b>	<b>541</b>
МДК.01.01.	МДК 01.01-МДК01.06	Э	151	91	60
	<b>Практическое обучение</b>		<b>690</b>	<b>204</b>	<b>486</b>
УП.01	Учебная практика	ДЗ	540	204	336
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	150	0	150
	<b>Итого:</b>			<b>408</b>	<b>613</b>
	<b>Итоговая аттестация</b>				
<b>Консультации</b> из расчёта 24 часа на группу				<b>24</b>	
Экзамен по МДК - 4 часа				<b>5</b>	
Итоговая аттестация - 30 час.				<b>30</b>	
Квалификационный экзамен с 20 по 25 июня (1 нед.)					
<b>ИТОГО:</b>				<b>1080</b>	

**Адаптированные программы адаптационного цикла****Дисциплина «Физическая культура»****Цели и задачи учебной дисциплины:**

**развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

**формирование** устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

**овладение** технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

**овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

**освоение** системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

**приобретение** компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:

- выполнять индивидуальные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физкультуры, зарядки и физкультминуток;
- выполнять комплексы упражнений (с предметами и без предметов);
- выполнять комплексы упражнений на локальное развитие отдельных мышечных групп;
- выполнять упражнения и технические действия из спортивных игр, самостоятельно проводить подвижные игры;
- выполнять передвижения в ходьбе, беге, прыжках разными способами;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения

В результате освоения дисциплины слушатель должен **знать**:

- технику безопасности при выполнении упражнений;
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику заболеваний;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;
- режим дня и личную гигиену;
- правила составления комплексов утренней зарядки;
- правила поведения на занятиях физической культурой;
- правила подготовки мест для самостоятельных физкультурно-оздоровительных занятий;
- технику выполнения физических упражнений;
- правила судейства спортивных и подвижных игр;
- способы самоконтроля за состоянием организма при выполнении физической нагрузки.

### Распределение учебных часов по видам учебных занятий

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	34
Итого:	34

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Физическая культура»**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа слушателей</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Тема № 1 Вводное занятие.</b>	Техника безопасности на занятиях физической культурой, дневник самоконтроля.	2
<b>Тема № 2 Легкая атлетика</b>	<b>Содержание</b> Первичный инструктаж по ТБ Низкий старт, бег 100 м, упражнения на координацию. Основы ЗОЖ, эстафетный бег 4x100 м, комплекс ОРУ со скакалками. Физическая культура в обеспечении здоровья, ОРУ без предметов, эстафетный 4x400м Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки. Бег по прямой с различной скоростью. Метание малого мяча.	8  2  2
<b>Тема № 3 Гимнастика</b>	<b>Содержание</b> Первичный инструктаж по ТБ. Танцевальная разминка, упражнения на гимнастическом коврике с гимнастическим мячом и инвентарем для гимнастики. Строевые упражнения, развитие координации, гибкости, формирование осанки и здорового позвоночника. Ходьба под музыку с сохранением осанки, дыхательные упражнения.	6  2  2
<b>Тема № 4 Баскетбол</b>	<b>Содержание</b> Первичный инструктаж по ТБ на уроках по баскетболу. Повторить стойку игрока, перемещение приставным шагом, остановка 2 шагами и прыжком. ОРУ на месте в парах. Ловля и передача мяча на месте, в движении, игра. ОРУ в движении. Ведение мяча в низкой, средней и высокой стойке; а) на месте; б) шагом и бегом по прямой, игра.	6  2  2
<b>Тема № 5 Подвижные игры</b>	<b>Содержание</b> Первичный инструктаж по ТБ. Подвижные игры на меткость. Разучивание игр «Попади в цель», «Меткий стрелок». Упражнения на координацию внимания. Подвижные игры на быстроту. Разучивание игр «Поймай меня», Упражнения на	6  2  2

	восстановление дыхания.	
	Подвижные игры на ловкость. Эстафеты.	2
<b>Тема № 6 Волейбол</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Первичный инструктаж по ГБ. Исходное положение (стойки), перемещения, игра по упрощенным правилам волейбола, игра.	2
	ОРУ в движении, подача мяча снизу, игра.	2
	ОРУ в парах, прием мяча снизу двумя руками, игра.	2
<b>Итого:</b>		<b>34</b>

## Дисциплина «Основы профессионального общения»

### В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;
- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
- эффективно взаимодействовать в команде;
- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- ставить задачи профессионального и личностного развития;

### В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

### Распределение учебных часов по видам учебных занятий

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	19
в том числе:	
практические занятия	5
Итого:	24

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Основы профессионального общения»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа слушателей	Объем часов
Тема №1 Сущность коммуникации в различных социальных сферах	Введение. Понятия «коммуникация», «взаимодействие», «профессиональное общение». Общение – основа человеческого бытия. Структура и средства общения. Виды взаимоотношений между людьми.	1
Тема №2 Основные функции и виды коммуникации.	Стили общения. Позиции в общении.	1
Тема №3 Понятие деловой этики	Этика и этикет. Профессиональная этика. Деловая этика и деловой этикет. Культура общения по телефону.	1
Тема № 4 Специфика вербальной и невербальной коммуникации.	Вербальное и невербальное общение. Невербальные средства общения.	1
Тема № 5 Методы постановки целей в деловой коммуникации.	Деловое общение. Работа в команде. Культура общения с клиентом.	2
Тема № 6 Эффективное общение.	Эффективное общение с коллегами. Установление контактов и привлечение потенциальных клиентов.	2
Тема № 7 Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении.	Барьеры общения и их преодоление. Пути преодоления барьеров.	1
Стили поведения в конфликтной ситуации.	Виды конфликтов и их особенности. Стили реагирования в конфликтных ситуациях.	2
Тема № 8 Способы психологической защиты.	Практическая работа №1. Ролевая игра «Конструктивное разрешение конфликтов»	2
Тема № 9 Виды и формы	Психология человека и эмоциональный мир личности. Психологические приемы расположения к себе. Практическая работа № 2. Социально-психологический тренинг «Снимаем напряжение, избавляемся от переживаний».	2
Виды и формы	Виды и формы взаимодействия между людьми. Общение как взаимодействие. Кооперация и конкуренция. Коллектив. Понятие «лидерство». Лидер и его качества.	1

<p><b>взаимодействия студентов в условиях образовательной организации.</b></p> <p><b>Тема № 10</b></p> <p><b>Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов-инвалидов.</b></p>	<p>Моделирование ситуации успеха в учебной и будущей профессиональной деятельности. Проблемные ситуации на производстве и их разрешение.</p>	<p>1</p>
<p><b>Тема № 11</b></p> <p><b>Формы, методы, технологии самопрезентации.</b></p>	<p>Самопрезентация. Подготовка к собеседованию при устройстве на работу. Резюме как самопрезентация. Правила составления резюме.</p>	<p>1</p>
<p><b>Тема № 12</b></p> <p><b>Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель.</b></p>	<p>Практическая работа № 3. Составление резюме.</p> <p>Понятие «целеполагание». Личностные и профессиональные цели. Отличия мечты от цели.</p>	<p>2</p>
<p><b>Итого</b></p>		<p>24</p>

## Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

### В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

### В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы по правам человека;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

### Распределение учебных часов по видам учебных занятий

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
практические занятия	-
Итого:	24

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия.	Социальная адаптация и ее виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.) Этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды). Механизмы и условия социальной адаптации	3
Тема 2. Конвенция ООН о правах инвалидов.	Международные документы по правам человека - Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов. Механизмы защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав и свобод.	1
Тема 3. Основы гражданского и семейного законодательства	Тема 3. Основы гражданского и семейного законодательства	10
Тема 3.1. Основы гражданского законодательства	<p>Понятие и источники гражданского права. Гражданин РФ. Права и обязанности граждан РФ. Избирательный процесс. Голосование, как форма участия граждан в политической жизни страны.</p> <p>Гражданская правоспособность и дееспособность. Гражданско – правовые договоры. Право собственности. Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования)</p> <p>Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.</p>	2
Тема 3.2. Основы семейного законодательства.	<p>Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор.</p> <p>Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи. Права несовершеннолетних детей. Опека и попечительство. Усыновление.</p>	2

<p><b>Тема 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.</b></p>	<p>Трудовое право. Порядок и условия заключения трудового договора - возраст, с которого допускается заключение трудового договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора, трудовая книжка, испытательный срок</p> <p>Изменение и прекращение трудового договора - перевод на другую работу, отстранение от работы, расторжение трудового договора Рабочее время и время отдыха.</p> <p>Дисциплина труда - правила внутреннего трудового распорядка, поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения и снятия дисциплинарного взыскания. Зарботная плата. Трудовые споры и порядок их разрешения.</p> <p>Регулирование труда отдельных категорий работников - женщин, молодежи, инвалидов. Социальное обеспечение работников.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Тема 5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».</b></p>	<p>Новые изменения в законах об инвалидах.</p>	<p>1</p>
<p><b>Тема 6. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.</b></p>	<p>Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации</p>	
<p><b>Тема 7. Медико-социальная экспертиза.</b></p>	<p>Деятельность бюро медико-социальной экспертизы. Организация работы бюро медико-социальной экспертизы. Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов</p>	<p>1</p>
<p><b>Тема 8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.</b></p>	<p>Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов. Профессиональная и трудовая реабилитация инвалидов. Проблемы занятости инвалидов. Порядок формирования и реализации медицинской реабилитации больного. Порядок реализации индивидуальной программы.</p>	<p>1</p>
<p><b>Тема 9. Трудоустройство инвалидов</b></p>	<p>Понятие и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов. Правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов</p>	<p>1</p>
	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</p>	<p>24</p>

## Адаптированные программы профессиональных модулей

### Дисциплина «Основы микробиологии»

**В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

**В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:**

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

### Распределение учебных часов по видам учебных занятий

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
Итого:	<b>30</b>

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Основы микробиологии»**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала,</b>	<b>Объём часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Введение	<b>Содержание учебного материала</b> Роль микроорганизмов в природе и хозяйственной деятельности человека.	2
<b>Тема 1.</b> Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.1. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. 1.2. Санитарное законодательство и санитарно - эпидемиологический надзор.	2 4 2
<b>Тема 2.</b> Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b> 3.1. Требования к уборке территории и помещений предприятия общественного питания. 3.2. Санитарные требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания. 3.3. Дезинфекция предприятия общественного питания. 3.4. Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов, меры борьбы с ними. 3.5. Личная гигиена работников общественного питания.	10 2 2 2 2
<b>Тема 3.</b> Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.	<b>Содержание учебного материала</b> 4.1. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика. 4.2. Пищевые отравления и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика	4 2 2
<b>Тема 4.</b> Цели и задачи санитарно -эпидемиологической экспертизы.	<b>Содержание учебного материала</b> 5.1. Цели и задачи санитарно - эпидемиологической экспертизы. Этапы проведения санитарно - эпидемиологической экспертизы. 5.2. Микробиологический контроль пищевых продуктов. Санитарно – эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.	10 2 2

	5.3	Санитарно – эпидемиологическая оценка мяса птицы, рыбы продуктов ее переработки и промысловых беспозвоночных.	2
	5.4	Санитарно – эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.	2
	5.5	Санитарно – эпидемиологическая оценка, зерна и хлеба, кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.	2
<b>Всего</b>			<b>30</b>

## Дисциплина «Физиология питания»

### В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;
- соблюдать личную гигиену;
- выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
- соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции;
- соблюдать санитарно-пищевое законодательство.

### В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- понятия о пищевых веществах;
- понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности;
- режим питания, нормы;
- общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;
- общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;
- понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;
- санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;
- санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов;
- санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство

### Распределение учебных часов по видам учебных занятий

Виды учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
Итого:	34

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Физиология питания»**

		<b>2</b>	<b>Объем часов</b>
	<b>1</b>	<b>Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа</b>	
<b>Тема 1.</b>			<b>3</b>
<b>Роль пищи для организма человека</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	<b>1</b>	Экологическая безопасность продуктов питания, Действие модифицированных продуктов на организм человека Общие понятия о пищевых веществах	<b>2</b>
<b>Тема 2.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
<b>Основные процессы обмена веществ в организме</b>	<b>1</b>	Общие понятия об обмене веществ. Процесс диссимилиации. Процесс ассимиляции	<b>2</b>
<b>Тема 3.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
<b>Суточный расход энергии</b>	<b>1</b>	Суточный расход энергии человека. Коэффициент физической активности	<b>2</b>
<b>Тема 4.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
<b>Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания</b>	<b>1</b>	Понятие об энергетической ценности Белки, незаменимые и заменимые аминокислоты. Жиры, насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты. Углеводы, моносахариды, дисахариды, полисахариды. Пектиновые (углевод подобные) вещества	<b>2</b>
<b>Тема 5.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
<b>Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания</b>	<b>1</b>	Витамины, водорастворимые и жирорастворимые. Сохранение витаминов при кулинарной обработке. Витаминизация пищи. Минеральные вещества, макроэлементы, микроэлементы, ультра микроэлементы. Воды, питьевая вода. Водный обмен.	<b>2</b>
<b>Тема 6.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
<b>Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</b>	<b>1</b>	Процесс пищеварения. Пищеварение в ротовой полости и пищеводе. Пищеварение в желудке. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения. Пищеварение в тонком кишечнике. Роль толстого кишечника в процессе пищеварения.	<b>2</b>

<b>Тема 7. Нормы и принципы рационального и сбалансированного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	<b>1</b>	Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы. Режим питания. Альтернативные теории о питании.	2
<b>Тема 8. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Понятие рациона питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	<b>1</b>	Усвояемость пищи. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.	2
<b>Тема 9. Методика составления рационов питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	<b>1</b>	Физиолого-гигиенические основы составления суточных рационов питания.	2
<b>Тема 10. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
	<b>1</b>	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработка. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плоды. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, томатные, тыквенные, салатно-шпинатные, пряные, бобовые, зерновые овощи.	2
	<b>2</b>	Семечковые, косточковые. Ягоды. Орехоплодные. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов, грибов.	2
	<b>3</b>	Зерно и продукты его переработки. Крупа. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия.	2
	<b>4</b>	Рыба и рыбные продукты. Строение тела рыбы, химический состав и пищевая ценность рыбы Основные семейства промысловых рыб. Живая, охлажденная, замороженная рыба. Соленая вяленая, сушеная, копченая рыба. Балычные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Икры. Нерыбные пищевые продукты моря.	2
	<b>5</b>	Мясо и мясные продукты. Мясо убойных животных. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Требования к качеству мяса. Мясные полуфабрикаты. Субпродукты. Мяса птицы. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы.	2
<b>Тема 11. Общие требования к качеству</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	<b>1</b>	Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. Деление	2

сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных товаров.		рыбы на сорта. Упаковка, транспортирование, хранение свежей, охлажденной, замороженной, копченной, вяленой, сушеной соленой рыбы, балычных изделий, икры рыбных консервов и пресервов.	
	2	Требования к качеству, условиям и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Деления мяса на сорта, упаковка, транспортирование, хранение мяса, колбасных изделий, мяскопченостей, субпродуктов, мяса птицы, мясных консервов.	2
	3	Требования к качеству, условиям и сроки хранения крупы, муки, хлеба и хлебобучочных изделий. Массовая доля влаги в крупе, муке, макаронных изделий. Деление муки на сорта. 2 Состояние мякиша хлеба, хлебобучочных изделий. Упаковка, хранение крупы, муки, хлеба и хлебобучочных изделий.	2
	<b>Всего:</b> максимальной учебной нагрузки, в том числе:		<b>34</b>
	обязательной аудиторной учебной нагрузки		<b>34</b>

### Дисциплина «Техническое оснащение»

**В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

**В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

#### Распределение учебных часов по видам учебных занятий

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
Итого:	34

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Техническое оснащение»**

<b>Наименование тем</b>	<b>Содержание учебного материала, практические занятия</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Тема 1.</b> Характеристика основных типов организации общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Общая характеристика предприятий общественного питания, сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи как основная особенность их.	2 2
<b>Тема 2.</b> Принципы организации кулинарного производства.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного, с полным производственным циклом на сырье). Организация работы доготовочных цехов (горячего, супового, соусного), их назначение, характеристика, производственный инвентарь, посуда, технологическое оборудование. 2. Организация рабочего места при обработке сырья и изготовления полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.	4 2 2
<b>Тема 3.</b> Учёт сырья и готовых изделий на производстве.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Организация снабжения сырьём, источники снабжения. Количественная и качественная приёмка продуктов на склад.	2 2
<b>Тема 4.</b> Устройство и назначение основных видов технологического оборудования: механического, теплового, холодильного.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Технический прогресс на предприятиях общественного питания. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда и повышения экономической эффективности предприятий. 2. Общие сведения о машинах. Понятие о машинах. Основные детали машин, их характеристика, назначение. Сведения о передаточных механизмах 3. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. 4. Машины и механизмы для нарезки свежих овощей. Машины и механизмы для нарезки варёных овощей	20 2 2 2 2

	5.	Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки с индивидуальным приводом. Машины для рыхления мяса.	2
	6.	Пищеварочные котлы. Назначение пищеварочных котлов, режимы работы. Стационарные пищеварочные котлы.	2
	7.	Варочно-жарочное оборудование. Несекционные электрические плиты	2
	8.	Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций. Водогрейное оборудование.	2
	9.	Холодильное оборудование. Характеристика холодильных веществ. Понятие о компрессионной машине, принцип действия.	4
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 5. Правила безопасного использования технологического оборудования.	1.	Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 6. Виды задачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	1.	Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности с различными системами обслуживания.	2
	2.	Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	2
<b>Всего</b>			<b>34</b>

## **Результаты освоения профессионального модуля - 01-06 Приготовление блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и домашней птицы. Приготовление супов соусов, холодных блюд и закусок.**

### **Трудовые действия:**

- 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
- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара
- Приготовление блюд из творога по заданию повара
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
- Приготовление горячих напитков по заданию повара
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

**Уметь:**

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

**Знать:**

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 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 сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

- 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, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

#### **Распределение учебных часов по видам учебных занятий**

Виды учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	151
Итого	151

Тематический план профессионального модуля - 01-06 «Приготовление блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и домашней птицы. Приготовление супов соусов, холодных блюд и закусок»

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
<b>МДК 01.01.</b>	<b>Технология приготовления блюд из овощей и грибов</b>	<b>31</b>	
<b>Раздел 1</b>	<b>Производство первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ</b>	17	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b>		
	1.	Техника безопасности, виды травматизма при работе в овощном цехе.	2
	2	Техника первичной обработки овощей – клубнеплодов, корнеплодов.	2
	3	Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.	1
	4	Технология простой нарезки картофеля, размеры, применение.	2
	5	Технология простой нарезки моркови, свеклы, размеры, применение.	2
	6	Технология обработки белокочанной капусты, репчатого лука, нарезка этих овощей, размеры, применение.	2
	7	Технология обработки зелени, соленых, сушеных, квашеных, замороженных овощей, применение.	2
	8	Технология обработки кабачков, перца, томатов, баклажанов, подготовка их к фаршированию.	2
	9	Технология обработки грибов, применение.	2
<b>Раздел 2.</b>	<b>Технология приготовления и оформление основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>	14	
<b>Тема 2.1.</b> Техника обработки овощей, грибов, пряностей. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>		
	1	Классификация блюд из овощей и грибов. Процессы в овощах при тепловой обработке. Технология варки картофеля с сохранением витамина С, картофельное пюре, картофель отварной.	2
	2	Технология приготовления блюд из припущенных овощей.	2
	3	Технология приготовления жареного картофеля основным способом, картофеля фри, репчатого лука фри, петрушки фри.	2
	4	Технология приготовления блюд из картофельной массы.	2
	5	Технология приготовления блюд из тушеных овощей – капуста тушеная, картофель с луком и	2

		грибами. Технология приготовления рагу овощного, свеклы тушеной в сметане.	
	6	Технология приготовления запеканки картофельной, рулета, голубцов. Подача.	2
	7	Технология приготовления кабачков, баклажанов, перцев жареных и фаршированных. Подача.	2
<b>МДК 01.02.</b>	<b>Технология приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		26
<b>Раздел 1.</b>	<b>Технология приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</b>		8
<b>Тема 1.1.</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых.	<b>Содержание</b>		
	1	Технология приготовления и оформления полужидких и рассыпчатых каш: молочной рисовой, манной. Подача.	2
	2	Технология приготовления и оформления рассыпчатых каш, гарниров и блюд из них: каша рисовая, рассыпчатая, каша гречневая рассыпчатая, каша пуховая, крупеник. Подача.	2
	3	Технология приготовления и оформления вязких каш и блюд из них.	2
	4	Технология приготовления и оформления каши гороховой, бобовые с копченой грудинкой.	2
<b>Раздел 2.</b>	<b>Технология приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</b>		4
<b>Тема 2.1.</b> Температурный режим и правила приготовления макаронных изделий, блюд и гарниров из них.	<b>Содержание</b>		
	1.	Технология варки макаронных изделий двумя способами. Блюда и гарниры из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, с творогом, сыром, с томатом. Оформление. Подача.	2
	2.	Технология варки макаронных изделий не сливным способом: макароны запеченные с сыром, макаронник, лапшевник. Подача. Правила бракеража.	2
<b>Раздел 3.</b>	<b>Технология приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.</b>		10
<b>Тема 3.1.</b> Температурный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога.	<b>Содержание</b>		
	1.	Технология варки яиц. Технология приготовления яичницы, омлетов. Подача.	2
	2.	Технология приготовления и оформления творога с орехами и чесноком, шариков творожных. Подача.	2
	3.	Технология приготовления и оформления сырников, сырников с морковью, орешков пороссийски. Подача.	2
	4.	Технология приготовления и оформления запеканки и пудинга творожной. Подача.	2
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание</b>		

Температура подачи. Правила проведения бракеража.	1.	Температура подачи блюд из яиц и творога. Требования к качеству, сроки реализации, правила хранения блюд из яиц и творога.	2
<b>Раздел 4.</b>	<b>Технология приготовления и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.</b>		4
<b>Тема 4.1.</b> Температурный режим и правила приготовления вареных блюд из творога.	<b>Содержание</b>		
	1.	Технология приготовления теста и фарша для вареников.	2
	2.	Технология формирования вареников и вареников ленивых. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готового блюда.	2
<b>МДК 01.03.</b>	<b>Технология приготовления супов и соусов</b>		34
<b>Раздел 1.</b>	<b>Технология приготовления простых супов.</b>		18
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, пищевая ценность, требования к качеству простых супов	<b>Содержание</b>		
	1.	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству простых супов.	2
<b>Тема 1.2.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых супов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов.	<b>Содержание</b>		
	1	Технология приготовления заправочных супов: щей, борщей, Подача.	2
	2	Технология приготовления заправочных супов: рассольника, солянки. Подача.	2
	3	Технология приготовления картофельных супов: суп картофельный с макаронными изделиями, суп картофельный с бобовыми, суп картофельный с крупой. Подача.	2
	4	Технология приготовления похлебки старомосковской, супа – лапши домашней. Подача.	2
	5	Технология приготовления супов – пюре: из разных овощей, из птицы. Подача.	2
	6	Технология приготовления прозрачных супов: ухи рыбацкой, супа с рыбными вареничками. Подача.	2
	7	Технология приготовления молочных супов: суп с крупой, с макаронными изделиями, с домашней лапшой. Подача	2
	8	Технология приготовления холодных супов: окрошки мясной, свекольника холодного. Подача.	2
<b>Раздел 2</b>	<b>Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты.</b>		4
<b>Тема 2.1.</b> Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных соусов.	<b>Содержание</b>		
	1	Классификация, пищевая ценность основных соусов. Выбор основных продуктов и ингредиентов при приготовлении соусов.	2
<b>Тема 2.2.</b> Правила выбора основных продуктов и основных	<b>Содержание</b>		
	1	Технология приготовления коричневого, белого бульона, красной и белой пассировки.	2

ингредиентов к ним при приготовлении соусов.		Требования к качеству основных соусов.	
<b>Раздел 3</b>	<b>Технология приготовления простых холодных и горячих соусов.</b>		12
	<b>Содержание</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов.	1	Технология приготовления соуса красного, его производных - соус луковый, соус красный с вином, соус кисло-сладкий. Использование.	2
	2	Технология приготовления соуса белого основного, соуса томатного, соуса парового. Использование.	2
	3	Технология приготовления сметанного основного, сметанного с луком, сметанного с томатом, соуса молочного для подачи блюд, запекания и фарширования. Использование.	2
	4	Технология приготовления холодных соусов, заправок, маринадов, смесей и яично-масляных соусов: соуса польского, сухарного, голландского. Использование.	2
	5	Технология приготовления холодных соусов: майонез; заправок для салатов, горчиной, сметанной; маринада овощного, лукового; смесей: масло зеленое, селедочное, с авокадо. Использование.	2
	6	Технология приготовления сладких соусов: соуса абрикосового, клюквенного. Использование.	2
<b>МДК 01.04.</b>	<b>Технология приготовления блюд из рыбы</b>		26
<b>Раздел 1 1.</b>	<b>Производство приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</b>		12
<b>Тема 1.1.</b> Технология приготовления полуфабрикатов для варки и припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре.	<b>Содержание</b>		
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы.	2
	2.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.	2
	3.	Технология приготовления панировок. Способы панирования.	2
<b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления рыбной котлетной массы.	<b>Содержание</b>		
	1.	Технология приготовления рыбной котлетной массы, полуфабрикатов из нее.	2
	2.	Вымачивание солёной рыбы и обработка осетровой рыбы.	2
<b>Тема 1.3.</b> Технология обработки морепродуктов.	<b>Содержание</b>		
	1.	Технология обработки кальмаров, раков.	2
<b>Раздел 2.</b>	<b>Технология приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</b>		14
<b>Тема 2.1.</b> Технология приготовления	<b>Содержание</b>		
	1.	Технология приготовления рыбы отварной. Подача.	2

отварных блюд из рыбы.	2.	Технология приготовления рыбы припущенной. Подача.	2
<b>Тема 2.2.</b> Технология приготовления жареных блюд из рыбы.	<b>Содержанием</b>		
	1.	Технология приготовления рыбы жареной основным способом, рыбы жареной по-ленинградски. Подача.	2
	2.	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре. Подача.	2
<b>Тема 2.3.</b> Технология приготовления запеченных блюд из рыбы	3.	Технология приготовления блюд из котлетной кнельной массы.	2
	<b>Содержание</b>		
<b>Тема 2.4.</b> Технология приготовления блюд из морепродуктов.	1.	Технология приготовления блюда «Рыба по-московски», рыба под молочным соусом.	2
	<b>Содержание</b>		
<b>МДК 01.05.</b>	<b>Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы</b>		20
<b>Раздел 1.</b>	<b>Производство обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</b>		8
<b>Тема 1.1.</b> Приготовление основных полуфабрикатов из мяса.	<b>Содержание</b>		
	1.	Механическая кулинарная обработка мяса.	2
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	2.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	2
	<b>Содержание</b>		
<b>Раздел 2.</b>	1.	Технология приготовления котлетной и рубленой массы	2
	2.	Технология приготовления полуфабриката для блюда «Печень жареная», «Печень по-строгановски».	2
<b>Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.</b>			10
<b>Тема 2.1.</b> Технология приготовления отварных мясных блюд.	<b>Содержание:</b>		
	1	Технология приготовления отварной корейки, окорока, ветчины, сосисок, сарделек с гарниром, соусом.	2
<b>Тема 2.2.</b> Технология приготовления жареных мясных блюд.	<b>Содержание</b>		
	1	Технология приготовления мяса жареного мелким куском: бефстроганов, поджарка. Оформление и подача.	2
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание:</b>		

Технология приготовления мясных тушеных блюд.	1	Технология приготовления гуляша, азу, рагу, плова. Оформление и подача.	2
<b>Тема 2.4.</b> Технология приготовления запеченных мясных блюд.	<b>Содержание</b>		
	1.	Технология приготовления картофельной запеканки с мясом, макаронника с мясом. Оформление и подача.	2
	2	Технология приготовления голубцов с мясным фаршем. Оформление и подача.	2
<b>Раздел 3</b>	<b>Технология приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы.</b>		2
<b>Тема 3.1.</b> Технология приготовления жареных блюд из птицы.	<b>Содержание</b>		
	1.	Технология приготовления блюд из филе птицы. Технология приготовления блюд из тушеной птицы.	2
<b>МДК 01.06.</b>	<b>Технология приготовления холодных блюд и закусок.</b>		14
<b>Раздел 1.</b>	<b>Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</b>		6
<b>Тема 1.1.</b> Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.	<b>Содержание:</b>		
	1.	Виды основных продуктов и ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок. Общие принципы оформления блюд.	2
	2	Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.	2
<b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления бутербродов, классификация, применение, подача.	<b>Содержание</b>		
	1	Технология приготовления сложных открытых бутербродов, бутербродов (сэндвичей), закусочных (канапе). Поддача.	2
<b>Раздел 2</b>	<b>Технология приготовления и оформления салатов.</b>		4
<b>Тема 2.1.</b> Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Поддача.	<b>Содержание</b>		
	1	Технология приготовления салатов из сырых овощей: из огурцов, из помидоров, из белокочанной капусты, витаминный, из редиса, зеленого лука. Оформление и подача.	2
<b>Тема 2.2.</b> Технология приготовления блюд и закусок из сельди. Рыбной гастрономии.	<b>Содержание</b>		
	1	Технология приготовления рыбных закусок из лосося, семги, кеты. Приготовление сельди с гарниром. Оформление и подача.	2
<b>Раздел 3.</b>	<b>Технология приготовления и оформления простых холодных закусок.</b>		2
<b>Тема 3.1.</b> Технология	<b>Содержание</b>		

приготовления блюд и закусок из отварной, жареной рыбы, оформление, подача.	1	Технология приготовления блюд из отварной рыбы: рыба отварная с гарниром и хреном, рыба заливная с гарниром. Оформление и подача.	2
<b>Раздел 4</b>	<b>Технология приготовления и оформления простых холодных блюд.</b>		2
<b>Тема 4.1.</b> Технология приготовления простых холодных блюд.	<b>Содержание</b>		
	2.	Технология приготовления закусок из мяса и мясной гастрономии.	2
Формы текущего контроля: опрос устный и письменный, тестирование, пробные работы и т.д.			
<b>Квалификационный экзамен</b>			4
<b>Всего</b>			151

## Список используемой литературы

### Основные источники (печатные):

1. Андонова Н.И. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020.- 250с в эл.виде
2. Анохина Ж.С, Лутошкина Г.Г. , Техническое оснащение организаций питания М:Академия 2019.-365с
3. Бурошнековая Ю.М., Максимов А.С, Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020.- 285с. в эл.виде
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020 в эл.виде
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020.-352с
6. Качурина Т.А Приготовление блюд из рыбы. М:Академия 2019
7. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020.-385с

### Дополнительные источники:

8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования/ Н.И.Дубровская, Е.И.Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 176 с.

### Интернет ресурсы:

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

— № 1

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    » 2026г.
1.Технология приготовления борща Сибирского 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

— Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    » 2026г.
1.Технология приготовления рассольника домашнего 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

— Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    » 2026г.
1.Технология приготовления вареников с картофелем 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

— Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    » 2026г.
1.Технология приготовления сырников 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г.
1.Технология приготовления картофеля тушеного с грибами и луком 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г.
1.Технология приготовления солянки сборной мясной 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г.
1.Технология приготовления фаршированного перца 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г.
1.Технология приготовления рулета картофельного 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    » 2026г
1.Технология приготовления картофельной запеканки. 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    » 2026г.
1.Технология приготовления супа куриного с домашней лапшой 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    » 2026г.
1.Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    » 2026г.
1.Технология приготовления омлета фаршированного 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г
1.Технология приготовления овощного рагу 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г
1.Технология приготовления макарон отварных с овощами 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г
1.Технология приготовления шницеля из капусты 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г
1.Технология приготовления драников (оладьи из картофеля, кабачков) 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г
1.Технология приготовления жаркое по-домашнему 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г
1.Технология приготовления солянки овощной 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г
1.Технология приготовления запеканки творожной. 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г
1.Технология приготовления супа картофельного с бобовыми 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

— Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г
1.Технология приготовления зраз картофельных 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г
1.Технология приготовления макаронника 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г
1.Технология приготовления омлета с жареным картофелем 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		

Чернышевский филиал ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления пищи для групп ОВЗ по профессии Помощник повара	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора руководитель филиала _____ О.Ю.Емельянова «    »                    2026г
1.Технология приготовления супа молочного с лапшой 2.Техника безопасности на ПОП 3.Санитарно-гигиенические требования		



**Программа учебной практики  
по профессии 16675 Повар**

квалификация: Повар

## СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</u>	3
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</u>	7
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</u>	22
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</u>	24
<u>5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ СЛУШАТЕЛЕЙ ПО ПРАКТИКЕ</u>	25

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы профессиональной подготовки, предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар

В части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Программа может быть использована при подготовке и переподготовке работников отрасли строительства профессии 16675 Повар без опыта работы в области технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

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

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

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 обобщенных трудовых функций	Код и наименование трудовой функции	Требования к трудовым действиям и умениям
А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	<b>Трудовые действия:</b> <b>Т1</b> Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания <b>Т2</b> Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара <b>Т3</b> Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара <b>Т4</b> Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом

		<p>требований к безопасности и условиям хранения</p> <p><b><u>Необходимые умения:</u></b></p> <p><b>У1</b> Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>У2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У3 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>У5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>А/02.3</p> <p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><b><u>Трудовые действия:</u></b></p> <p><b>Т1</b> Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Т2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Т3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>Т4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>Т5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Т6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Т7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Т8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Т9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Т10 Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Т11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Т12 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p> <p>Т13 Приготовление горячих напитков по заданию повара</p>

		<p>T14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>T15 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>T16 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>T17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>T18 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p> <p>T19 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>T20 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>T21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>T22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p> <p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>У1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>У2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>У4 Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У5 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>У6 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У7 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>У8 Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>У9 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
--	--	---

**1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

I полугодие - 204 часов

II полугодие- 336 часов

Итого- 540 часа.

Форма промежуточной аттестации по учебной практике: выполнение проверочной работы

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Номер задания по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты	Наименование мастерской, необходимое оборудование
Задание 1 Вводное занятие. Техника безопасности на уроках производственного обучения.	Техника безопасности и производственная санитария на уроках производственного обучения.	4	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У4, У5	Кулинарный цех
Задание 2 Первичная обработка основных видов овощей и грибов. Подготовка пряностей, приправ, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	Первичная обработка овощей – клубнеплодов, корнеплодов. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.  Простая нарезка моркови, свеклы, размеры, применение.	4	А/01.3 Т1, Т2, Т3, Т4 У1, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, У3, У5, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.  Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
	Простая нарезка картофеля, размеры, применение.	4	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, У3, У5, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
	Обработка белокачанной капусты, репчатого лука, нарезка этих овощей, размеры, применение.	4	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, У3, У5, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
	Обработка зелени, соленых, сушеных, квашеных, замороженных овощей, применение.	4	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У3, У4, У5	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.

			<p>A/02.3 Т1, Т2, У3, У5, У9</p> <p>A/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У3, У4, У5</p> <p>A/02.3 Т2, У3, У5, У9</p>	<p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p> <p>цех.</p>
<p>Задание 3 Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей по заданию повара</p>	<p>Обработка кабачков, перца, томатов, баклажанов, подготовка их к фаршированию.</p> <p>Обработка грибов , применение.</p> <p>Приготовление картофеля отварного</p>	<p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>A/01.3 Т1, Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5</p> <p>A/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9</p> <p>A/01.3 Т1, Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5</p> <p>A/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9</p>	<p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p> <p>цех.</p> <p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p> <p>цех.</p>
<p>Задание 4 Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей по заданию повара</p>	<p>Приготовление пюре из свеклы.</p> <p>Приготовление моркови с зеленым горошком</p> <p>Приготовление припущенных овощей.</p>	<p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>A/01.3 Т1, Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5</p> <p>A/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9</p> <p>A/01.3 Т1, Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5</p> <p>A/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9</p>	<p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p> <p>цех.</p> <p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p> <p>цех.</p> <p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p> <p>цех.</p>

				Т1. Т2. Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9	Инвентарь. Оборудование.
<p><b>Задание 5</b> Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей по заданию повара</p>	<p>4</p>	<p>Приготовление блюда Картофель жаренный основным способом.</p>	<p>А/01.3 Т1. Т2. Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9</p>	<p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p>	<p>цех.</p>
	<p>4</p>	<p>Приготовление блюда Крокеты картофельные</p>	<p>А/01.3 Т1. Т2. Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9</p>	<p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p>	<p>цех.</p>
	<p>4</p>	<p>Приготовление блюда Зразы картофельные</p>	<p>А/01.3 Т1. Т2. Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9</p>	<p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p>	<p>цех.</p>
	<p>4</p>	<p>Приготовление блюда Котлеты картофельные</p>	<p>А/01.3 Т1. Т2. Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9</p>	<p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p>	<p>цех.</p>
	<p>4</p>	<p>Приготовление блюда Картофель «фри»</p>	<p>А/01.3 Т1. Т2. Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9</p>	<p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p>	<p>цех.</p>
	<p>4</p>	<p>Приготовление блюда Грибы жареные, с</p>	<p>А/01.3</p>	<p>Кулинарный</p>	<p>цех.</p>

	картофелем		Т1, Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9	Инвентарь. Оборудование.
Задание 6 Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей по заданию повара	Приготовление блюда Оладьи из тыквы или кабачков	4	А/01.3 Т1, Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
Задание 7 Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей по заданию повара.	Приготовление блюда Рагу из овощей	4	А/01.3 Т1, Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
Задание 7 Приготовление блюд и гарниров из фаршированные овощами	Приготовление блюда Помидоры, фаршированные овощами	4	А/01.3 Т1, Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
Задание 7 Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей по заданию повара.	Приготовление блюда Капуста тушёная	4	А/01.3 Т1, Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
	Приготовление блюда Рулет картофельный с	4	А/01.3	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.

	овощами			Т1. Т2. Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т2, Т5, Т18, Т19, У2, У3, У4, У5, У6, У9 А/01.3	Инвентарь. Оборудование.
Задание 8 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых по заданию повара.	Приготовление жидкой молочной манной каши.	4		Т1. Т2. Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т6, Т19, У3, У4, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
	Приготовление жидкой молочной рисовой каши.	4		А/01.3 Т1. Т2. Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т6, Т19, У3, У4, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
	Приготовление вязкой геркулесовой каши.	4		А/01.3 Т1. Т2. Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т6, Т19, У3, У4, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
	Приготовление и оформление рассыпчатой гречневой каши. Подача.	4		А/01.3 Т1. Т2. Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т6, Т19, У3, У4, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
	Приготовление рассыпчатой пшеничной каши.	4		А/01.3 Т1. Т2. Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т6, Т19, У3, У4, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
	Приготовление биточков манных.	4	А/01.3		Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
					Кулинарный Инвентарь. Оборудование.

<b>Задание 9</b> Приготовление изделий из каш.	Приготовление запеканки из рисовой вязкой каши.	4	Т1. Т2. Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т6, Т19, У3, У4, У9	Т1. Т2. Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т6, Т19, У3, У4, У9	Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление горохового пюре.	4	А/01.3	А/01.3	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление макарон с маслом.	4	Т1. Т2. Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т11, Т19, У3, У4, У6, У7, У9	Т1. Т2. Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т11, Т19, У3, У4, У6, У7, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление макарон с овощами.	4	А/01.3	А/01.3	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
<b>Задание 10</b> Приготовление макаронных изделий, блюд и гарниров из них по заданию повара.	Приготовление макаронника.	4	Т1. Т2. Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т11, Т19, У3, У4, У6, У7, У9	Т1. Т2. Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т11, Т19, У3, У4, У6, У7, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление макарон по-флотски.	4	А/01.3	А/01.3	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.

<p><b>Задание 11</b> Приготовление блюда из яиц и творога по заданию повара.</p>	Приготовление яиц всмятку, вкрутую, «в мешочек».	4	Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т8, Т11, Т19, У3, У4, У6, У7, У9 А/01.3 Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т9 У3, У9	Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т8, Т11, Т19, У3, У4, У6, У7, У9 А/01.3 Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т9 У3, У9	Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление яичницы-глазуньи натуральной.	4	А/01.3 Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т9 У3, У9	Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т9 У3, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление омлета.	4	А/01.3 Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т9 У3, У9	А/01.3 Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т9 У3, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление и оформление сырников.	4	А/01.3 Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т10, Т18 У3, У4, У9	А/01.3 Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т10, Т18 У3, У4, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление и оформление запеканки творожной. Подача.	4	А/01.3 Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т10, Т18 У3, У4, У9	А/01.3 Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т10, Т18 У3, У4, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление вареников ленивых из	4	А/01.3	А/01.3	Кулинарный	цех.
					Инвентарь	
					Оборудование.	
					Кулинарный	цех.

	творога.				Т2, Т3, Т4 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т10, Т18 У3, У4, У9	Инвентарь. Оборудование.
Задание 12 Приготовление простых заправочных супов по заданию повара.	Приготовление шей. Подача.		4		А/01.3 Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5. А/02.3 Т2, Т16, Т19, Т18 У2, У3, У4, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.
	Приготовление борщей. Подача.		4		А/01.3 Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5. А/02.3 Т2, Т16, Т19, Т18 У2, У3, У4, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.
	Приготовление рассольника. Подача.		4		А/01.3 Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5. А/02.3 Т2, Т16, Т19, Т18 У2, У3, У4, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.
Задание 13 Приготовление простых супов по заданию повара.	Приготовление картофельного супа.: суп картофельный с бобовыми. Подача.		4		А/01.3 Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5. А/02.3 Т2, Т16, Т19, Т18 У2, У3, У4, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.
	Приготовление картофельных супов: суп картофельный с крупой. Подача.		4		А/01.3 Т1, Т2, Т3, У1, У2, У3, У4, У5. А/02.3 Т2, Т16, Т19, Т18 У2, У3, У4, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.

	Приготовление супа – лапши домашней. Подача.	4	А/01.3 Т1,Т2, Т3, У1,У2,У3,У4,У5. А/02.3 Т2,Т16,Т19,Т18 У2,У3,У4,У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
<b>Задание 14</b> Приготовление основных соусов по заданию повара	Приготовление белого соуса и его производных. Приготовление красного соуса и его производных.	4	А/01.3 Т1,Т2, Т3, У1,У2,У3,У4,У5. А/02.3 Т1,Т17,Т18,Т19 У4	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
<b>Проверочная работа</b>	<b>Приготовление овощных голубцов с красным основным соусом на мясном бульоне.</b>	4	А/01.3 Т1,Т2, Т3,Т4. У1,У2,У3,У4,У5. А/02.3 Т1,Т2,Т5,Т22 У2,У3,У4,У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
<b>Итого за I полугодие проведено 204 часов.</b>					
<b>Задание 15</b> Первичная обработка рыбы с костным скелетом.	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.	6	А/01.3 Т1,Т2,Т3 У1,У2,У3,У4,У5 А/02.3 Т3, У3,У5	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы.	6	А/01.3 Т1,Т2,Т3 У1,У2,У3,У4,У5 А/02.3 Т3, У3,У5	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Подготовка рыбы для фарширования	6			
	Вымачивание соленой сельди	6			
	Кулинарная обработка камбалы.	6	А/01.3 Т1,Т2,Т3	Кулинарный Инвентарь.	цех.

Задание 16 Приготовление рыбной котлетной массы.	Приготовление рыбной котлетной массы.	6	У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, У3, У5	Оборудование.	
	Приготовление кнельной массы.		А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т18 У3, У4		Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
	Приготовление фаршированной щуки		А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т18 У3, У4		Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
Задание 17 Обработка морепродуктов.	Технология обработки кальмаров, раков креветок.	6	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3 У3, У5	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	
	Кулинарная обработка креветок.		А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3 У3, У5		Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
	Кулинарная обработка морской капусты.		А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22 У2, У3, У4, У5, У6		Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
Задание 18 Приготовление отварных блюд из рыбы.	Приготовление рыбы отварной. Подача.	6	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22 У2, У3, У4, У5, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	
	Приготовление рыбы прилуценной по- русски. Подача.		А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22 У2, У3, У4, У5, У6		Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
Задание 19 Приготовление	Приготовление рыбы жареной основным способом. Подача.	6	А/01.3 Т1, Т2, Т3	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	

жаренных блюд из рыбы.	Приготовление рыбы жареной по-ленинградски. Подача. Приготовление рыбы жареной во фритюре.	6	У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22 У2, У3, У4, У5, У6	Оборудование.
			А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22 У2, У3, У4, У5, У6	
	Приготовление рыбы жареной в тесте (орли).	6	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22 У2, У3, У4, У5, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
			А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22 У2, У3, У4, У5, У6	
<b>Задание 20</b> Приготовление блюда из тушеной рыбы.	Приготовление зраз из рыбы. Подача.	6	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22 У2, У3, У4, У5, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
			А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22 У2, У3, У4, У5, У6	
<b>Задание 21</b> Приготовление запеченных блюд из рыбы	Приготовление блюда «Рыба по-московски»	6	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22 У2, У3, У4, У5, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.
			А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22 У2, У3, У4, У5, У6	
	Приготовление рыбы запеченной в сметане.	6	А/01.3	Кулинарный

	Приготовление морской капусты.	6	Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22 У2, У3, У4, У5, У6	Инвентарь. Оборудование.
<b>Задание 22</b> Приготовление блюда из морепродуктов.	Приготовление кальмаров. Приготовление креветок.	6	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т3, Т19, Т22, Т7 У2, У3, У4, У5, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.
<b>Задание 23</b> Приготовление основных полуфабрикатов из мяса.	Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки, тушения.	6	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т8, Т3 У2, У3, У4, У5, У6, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.
<b>Задание 24</b> Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	Приготовление полуфабриката для блюда «Печень жареная», «Печень по-строгановски».	6	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т8 У2, У3, У4, У5, У6, У9	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.
<b>Задание 25</b> Приготовление отварных мясных блюд.	Приготовление мяса отварного: говядина, баранина, свинина с гарниром. Оформление и подача.	6	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т8, Т19 У2, У3, У4, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.
	Приготовление отварных сосисок, сарделек с гарниром, соусом. Приготовление порционных блюд : бифштекс, филе, лангет.	6	А/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 А/02.3 Т1, Т8, Т19 У2, У3, У4, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.

<b>Задание 26</b> Приготовление жареных мясных блюд.	Приготовление жареных порционных блюд из баранины, свинины, ромлтекс, шиницель. Подача.	6	A/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 A/02.3 Т1, Т8, Т19 У2, У3, У4, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление мяса жареного мелким куском: бефстроганов, поджарка. Оформление и подача.	6			
	Приготовление гуляша. Оформление и подача.	6			
	Приготовление жаркое по-домашнему. Оформление и подача.	6			
<b>Задание 27</b> Приготовление мясных тушеных блюд.	Приготовление азу. Оформление и подача.	6	A/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 A/02.3 Т1, Т8, Т19 У2, У3, У4, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление плова. Оформление и подача.	6			
<b>Задание 28</b> Приготовление запеченных мясных блюд.	Приготовление картофельной запеканки с мясом. Оформление и подача.	6	A/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 A/02.3 Т1, Т8, Т19 У2, У3, У4, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление голубцов с мясным фаршем. Оформление и подача.	6			
	Приготовление блюд из котлетной массы.	6	A/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 A/02.3 Т1, Т8, Т19 У2, У3, У4, У6		
	Приготовление блюда «солянка сборная». Оформление и подача.	6			
<b>Задание 29</b> Приготовление жареных и вареных блюд из птицы.	Приготовление макаронника с мясом.	6		Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.
	Приготовление блюд из рубленой массы.	6			
	Приготовление блюд из филе птицы.	6	A/01.3 Т1, Т2, Т3 У1, У2, У3, У4, У5 A/02.3 Т1, Т8, Т19 У2, У3, У4, У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование.	цех.

	Приготовление блюд из котлетной массы птицы.	6	А/01.3 Т1,Т2,Т3 У1,У2,У3,У4,У5 А/02.3 Т1,Т8,Т19 У2,У3,У4,У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.
	Приготовление блюд из тушеной птицы.	6	А/01.3 Т1,Т2,Т3 У1,У2,У3,У4,У5 А/02.3 Т1,Т8,Т19 У2,У3,У4,У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.
	Приготовление блюд из вареной птицы	6		
Задание 30 Приготовление бутербродов. Подача.	Приготовление сложных открытых бутербродов, бутербродов (сэндвичей), закусовых (канапе). Подача. Приготовление простых бутербродов.	6	А/01.3 Т1,Т2,Т3 У1,У2,У3,У4,У5 А/02.3 Т15,Т19,Т4 У2,У3,У4,У6	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.
Задание 31 Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Подача.	Приготовление салатов из сырых овощей: из огурцов, из помидоров, из белокачанной капусты, витаминный, из редиса, зеленого лука. Оформление и подача. Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного с кальмарами или грешками, «Столичного», винегрета овощного. Оформление и подача. Приготовление салаг «рыба под шубой» Приготовление салата «гранатовый браслет	6	А/01.3 Т1,Т2,Т3 У1,У2,У3,У4,У5 А/02.3 Т1,Т15,Т19 У2,У3,У4	Кулинарный Инвентарь. Оборудование. цех.
		6		

<p><b>Задание 32</b> Приготовление блюда и закусок из сельди. Рыбной гастрономии.</p>	<p>Приготовление рыбных закусок из лосося, семги, кеты. Приготовление сельди с гарниром. Оформление и подача.</p>	<p>6</p>	<p>A/01.3 T1, T2, T3 У1, У2, У3, У4, У5 A/02.3 T1, T15, T19 У2, У3, У4</p>	<p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p> <p>цех.</p>
<p><b>Задание 33</b> Приготовление блюда и закусок из отварной, жареной рыбы, оформление, подача.</p>	<p>Приготовление закусок из рыбных пресервов: шпроты, сардины, салака с луком и маслом. Оформление и подача.</p>	<p>6</p>	<p>A/01.3 T1, T2, T3 У1, У2, У3, У4, У5 A/02.3 T1, T15, T19 У2, У3, У4</p>	<p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p> <p>цех.</p>
<p><b>Задание 34</b> Приготовление простых холодных блюд.</p>	<p>Приготовление блюда из отварной рыбы: рыба отварная с гарниром и хреном, рыба заливная с гарниром. Оформление и подача. Приготовление рыбы жареной под маринадом. Оформление и подача.</p>	<p>6</p>	<p>A/01.3 T1, T2, T3 У1, У2, У3, У4, У5 A/02.3 T1, T9, T15, T19 У2, У3, У4</p>	<p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p> <p>цех.</p>
<p><b>Проверочная работа</b></p>	<p><i>Приготовление рыбы жареной под маринадом. Оформление и подача.</i></p>	<p>6</p>	<p>A/01.3 T1, T2, T3, T4 У1, У2, У3, У4, У5 A/02.3 T1, T7, T19, T22 У1, У2, У3, У4, У5, У6, У9</p>	<p>Кулинарный Инвентарь. Оборудование.</p> <p>цех.</p>
<p>За 2 полугодие 336 часов</p>				

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Реализация программы предполагает наличие необходимого оборудования и инвентаря на предприятиях общественного питания

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники (печатные):**

1. Андонова Н.И. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020.- 250с в эл.виде
2. Анохина Ж.С, Лутошкина Г.Г. , Техническое оснащение организаций питания М:Академия 2019.-365с
3. Бурошнековая Ю.М., Максимов А.С, Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020.- 285с. в эл.виде
4. Богусева В.И. Технология приготовления пищи. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020 в эл.виде
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020.-352с
6. Качурина Т.А Приготовление блюд из рыбы. М:Академия 2019
7. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020.-385с

##### **Дополнительные источники:**

8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И.Дубровская, Е.И.Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 176 с.

##### **Интернет ресурсы:**

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения.

Результаты обучения (освоенные умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
У1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Оценка выполненной работы в швейной мастерской в процессе учебной практики Самостоятельная работа, наблюдение.
У2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценка выполненной работы в швейной мастерской в процессе учебной практики Самостоятельная работа, наблюдение.
У3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценка выполненной работы в швейной мастерской в процессе учебной практики Самостоятельная работа, наблюдение.
У4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	Оценка выполненной работы в швейной мастерской в процессе учебной практики Самостоятельная работа, наблюдение.
У5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Оценка выполненной работы в швейной мастерской в процессе учебной практики Самостоятельная работа, наблюдение

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ СЛУШАТЕЛЕЙ ПО ПРАКТИКЕ

Задания для проверочной работы 1- семестр

### ЗАДАНИЕ № 1

**Типовое задание:** Приготовление овощных голубцов с красным основным соусом на мясном бульоне.

**Оцениваемые:** умения.

**Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними**

**Устранять мелкие неполадки в работе оборудования.**

**Соблюдать правила безопасности труда.**

**Условия выполнения задания:** учебный кулинарный цех.

**Используемый инвентарь:** кастрюлю, сковорода, противень, разделочная доска ОС, лопатка.

**Используемое оборудование:** плита

### Вариант задания № 1

**Текст задания:**

1. Приготовление овощных голубцов

**Инструкция:**

1. Получить и ознакомиться с технологической картой.
2. Подготовить инвентарь и оборудование для выполнения работы.
3. Пройти инструктаж по технике безопасности.
4. Произвести подбор ингредиентов в соответствии с технологической картой.
5. Приготовить овощные голубцы.
6. Произвести уборку рабочего места.
7. Максимальное время выполнения задания 6 часов.

### ЗАДАНИЕ № 1

**Типовое задание:** Приготовление овощных голубцов с красным основным соусом на мясном бульоне.

**Оцениваемые:** умения.

**Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними**

**Устранять мелкие неполадки в работе оборудования.**

**Соблюдать правила безопасности труда.**

**Условия выполнения задания:** учебный кулинарный цех.

**Используемый инвентарь:** кастрюля, венчик, сковорода, тарелка, ложка, сито.

**Используемое оборудование:** плита

### Вариант задания № 2

**Текст задания:**

1. Приготовление соуса красного основного.

**Инструкция:**

1. Получить и ознакомиться с технологической картой.
2. Подготовить инвентарь и оборудование для выполнения работы.
3. Пройти инструктаж по технике безопасности.
4. Произвести подбор ингредиентов в соответствии с технологической картой.
5. Приготовить соус красный основной.
6. Произвести уборку рабочего места.

7. Максимальное время выполнения задания 6 часов.

### ЗАДАНИЕ № 1

**Типовое задание:** Приготовление овощных голубцов с красным основным соусом на мясном бульоне.

**Оцениваемые:** умения.

**Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними**

Устранять мелкие неполадки в работе оборудования.

Соблюдать правила безопасности труда.

**Условия выполнения задания:** учебный кулинарный цех.

**Используемый инвентарь:** кастрюля, сито, тарелка, ложка.

**Используемое оборудование:** плита

### Вариант задания № 3

**Текст задания:**

1. Приготовление мясного бульона.

**Инструкция:**

1. Получить и ознакомиться с технологической картой.

2. Подготовить инвентарь и оборудование для выполнения работы.

3. Пройти инструктаж по технике безопасности.

4. Произвести подбор ингредиентов в соответствии с технологической картой.

5. Приготовить мясной бульон.

6. Произвести уборку рабочего места.

7. Максимальное время выполнения задания 6 часов.

## Задания для проверочной работы 2- семестр

### ЗАДАНИЕ № 1

**Типовое задание:** Приготовление рыбы жареной под маринадом. Оформление и подача.

**Оцениваемые:** умения.

**Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними**

Устранять мелкие неполадки в работе оборудования.

Соблюдать правила безопасности труда.

**Условия выполнения задания:** учебный кулинарный цех.

**Используемый инвентарь:** разделочная доска РС, разделочная доска ОС, ножи миска.

**Используемое оборудование:**

### Вариант задания № 1

**Текст задания:**

1. Первичная обработка рыбы и овощей.

**Инструкция:**

1. Получить и ознакомиться с технологической картой.

2. Подготовить инвентарь и оборудование для выполнения работы.

3. Пройти инструктаж по технике безопасности.

4. Произвести подбор ингредиентов в соответствии с технологической картой.

5. Произвести первичную обработку рыбы и овощей.

6. Произвести уборку рабочего места.

7. Максимальное время выполнения задания 6 часов.

### ЗАДАНИЕ № 1

**Типовое задание:** Приготовление рыбы жареной под маринадом. Оформление и подача.

**Оцениваемые:** умения.

**Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними**

Устранять мелкие неполадки в работе оборудования.

Соблюдать правила безопасности труда.

**Условия выполнения задания:** учебный кулинарный цех.

**Используемый инвентарь:** сковорода, лопатка, тарелка.

**Используемое оборудование:** плита

### Вариант задания № 2

**Текст задания:**

1. Приготовление рыбы жареной.

**Инструкция:**

1. Получить и ознакомиться с технологической картой.

2. Подготовить инвентарь и оборудование для выполнения работы.

3. Пройти инструктаж по технике безопасности.

4. Произвести подбор ингредиентов в соответствии с технологической картой.

5. Приготовить рыбу жареную.

6. Произвести уборку рабочего места.

7. Максимальное время выполнения задания 6 часов.

### ЗАДАНИЕ № 1

**Типовое задание:** Приготовление рыбы жареной под маринадом. Оформление и подача.

**Оцениваемые:** умения.

**Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними**

Устранять мелкие неполадки в работе оборудования.

Соблюдать правила безопасности труда.

**Условия выполнения задания:** учебный кулинарный цех.

**Используемый инвентарь:** сковорода, лопатка, тарелка, вилка.

**Используемое оборудование:** плита

### Вариант задания № 3

**Текст задания:**

1. Приготовление маринада. Оформление и подача.

**Инструкция:**

1. Получить и ознакомиться с технологической картой.

2. Подготовить инвентарь и оборудование для выполнения работы.

3. Пройти инструктаж по технике безопасности.

4. Произвести подбор ингредиентов в соответствии с технологической картой.

5. Приготовить маринад. Оформление и подача.

6. Произвести уборку рабочего места.

7. Максимальное время выполнения задания 6 часов.

**Программа производственной практики**  
по профессии 16675 Повар  
квалификация: Повар

## СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>	3
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>	7
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>	9
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>	11

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики является частью программы профессиональной подготовки, предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар

В части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Программа может быть использована при подготовке и переподготовке работников отрасли строительства профессии 16675 Повар без опыта работы в области технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

## **1.2 Цель и задачи практики**

### **Цель производственной практики:**

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

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Задачи практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений и трудовых действий слушателей, освоение современных производственных процессов, адаптация слушателей к конкретным условиям деятельности предприятий

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Номер задания по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты	Наименование мастерской, необходимое оборудование
Задание 1 Вводное занятие. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.	Инструктаж по технике безопасности и производственная санитария при работе на предприятии общественного питания. Техника безопасности, виды травматизма при работе в овощном цехе	5	A/01.3 T1, T2, T3 U1 U4, U5 A/02.3 U1 U9	Предприятия общественного питания
Задание 2 Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Приготовление картофеля отварного, картофельного пюре	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 U1 U2 U3 U4 U5 A/02.3 T1 T2 T5 T18 T19 T22 U1 U2 U3 U4U5 U6 U9	Предприятия общественного питания
	Приготовление капусты отварной с маслом, приготовление припущенных овощей. Приготовление блюда Капуста тушёная с маслом.	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 U1 U2 U3 U4 U5 A/02.3 T1 T2 T19 T22 U1 U2 U3 U4 U5 U6 U9	Предприятия общественного питания
	Приготовление блюда Картофель жаренный основным способом, жареный ломтиками из отварного, «фри»	5	A/01.3 T1T2 T3 T4 U1 U2 U3 U4 U5 A/02.3 T1 T2 T19 T22 U1 U2U3 U4 U5 U6 U9	Предприятия общественного питания
Задание 3 Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых.	Приготовление жидкой молочной манной, рисовой, геркулесовой каши. Приготовление и оформление рассыпчатой гречневой, рисовой каши. Подача.	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 U1 U2 U3 U4 U5 A/02.3 T1 T6 T19 T22 U1 U2 U3U4 U5 U6 U9	Предприятия общественного питания
	Приготовление запеканки из рисовой вязкой каши.	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 U1 U2 U3 U4 U5 A/02.3 T1 T6 T19 T22 U1 U2 U3U4 U5 U6 U9	Предприятия общественного питания
Задание 4 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	Приготовление макарон с маслом, с томатом, с овощами. Приготовление макаронника.	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 U1 U2 U3 U4 U5 A/02.3T1 T11 T19 T22 U1 U2 U3 U4 U5 U6 U9	Предприятия общественного питания
	Приготовление макарон с сыром, Приготовление лапшевника.	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 U1 U2 U3 U4 U5	Приготовление макарон с маслом, с томатом, с овощами. Приготовление макаронника.
Задание 5 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и	Приготовление яиц всмятку, вкрутую, «в мешочек».	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 U1 U2 U3 U4 U5 A/02.3 T1 T9 T19 T22 U1 U2 U3 U4 U5 U6	Предприятия общественного питания

творога.			У9	
	Приготовление яиц всмятку, вкрутую, «в мешочек».	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T9 T10 T19 T22 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 Y6 Y9	Предприятия общественного питания
	Приготовление глазуньи натуральной. Приготовление омлета.	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5	Предприятия общественного питания
	Приготовление и оформление сырников. Подача.	5	A/02.3 T1 T9 T10 T19 T22 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 Y6 Y9	Предприятия общественного питания
	Приготовление и оформление запеканки творожной. Подача	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5	Предприятия общественного питания
Задание 6 Приготовление простых супов.	Приготовление щей. Солянка Рассольника. Картофельного супа: суп картофельный с бобовыми, с крупами с макаронными изделиями, с домашней лапшой Подача.	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T2 T16 T19 T22 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 Y6 Y9	Предприятия общественного питания
Задание 7 Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты.	Приготовление белого соуса и его производных.	5	A/01.3T1 T2 T3 T4 ! Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T17 T18 T19 Y1 Y2 Y3 Y4 Y Y9	Предприятия общественного питания
	Приготовление красного соуса и его производных.	5	A/01.3T1 T2 T3 T4 ! Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T17 T18 T19 Y1 Y2 Y3 Y4 Y Y9	Предприятия общественного питания
Задание 8 Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Кулинарная обработка камбалы.	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3T1 T7 T19 Y1 Y3 Y4 Y5 Y9	Предприятия общественного питания
	Приготовление рыбной котлетной массы. Котлеты	5	A/01.3T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T7 T18 T19 Y1 Y3 Y4 Y5 Y9	Предприятия общественного питания
	Приготовление рыбной котлетной массы. Биточки	5	A/01.3T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T7 T18 T19 Y1 Y3 Y4 Y5 Y9	Предприятия общественного питания
	Приготовление рыбной котлетной массы. Тельное	5	A/01.3T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T7 T18 T19 Y1 Y3 Y4 Y5 Y9	Предприятия общественного питания
	Приготовление рыбной котлетной массы. Зразы	5	A/01.3T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T7 T18 T19 Y1 Y3 Y4 Y5 Y9	Предприятия общественного питания
	Приготовление рыбной кнельной массы. Кнели	5	A/01.3T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T7 T18 T19 Y1 Y3 Y4 Y5 Y9	Предприятия общественного питания

<p>Задание 9 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Приготовления рыбы отварной. Подача. Приготовления рыбы припущенной по-русски. Жареной по-ленинградски. Подача. Приготовление блюда «Рыба по-московски». Подача. Приготовление рыбы жареной основным способом. Подача. Приготовление рыбы жареной основным способом. Подача.</p>	<p>5</p>	<p>A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T7 T19 T22 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 Y6 Y9</p>	<p>Предприятия общественного питания</p>
<p>Задание 10 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Приготовление порционных блюд : бифштекс, филе – лангет, антрекот. Оформление и подача. Приготовление жареных панированных блюд: котлеты натуральные из баранины, свинины, ромштекс, шницель. Приготовление мяса жареного мелким куском: бефстроганов, поджарка. «Печень жареная», «Печень по-строгановски». Приготовление гуляша, рагу, плова, азу. Оформление и подача. Приготовление картофельной запеканки с мясом, голубцов с мясным фаршем, макаронника с мясом. Оформление и подача.</p>	<p>5</p>	<p>A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 T1 T8 T19 T22 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 Y6 Y9</p>	<p>Предприятия общественного питания</p>
<p>Задание 11 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.</p>	<p>Приготовление блюд из филе птицы.</p>	<p>5</p>	<p>A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T8 T18 T19 T22 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 Y6 Y9</p>	<p>Предприятия общественного питания</p>
	<p>Приготовление блюд из жареной птицы.</p>	<p>5</p>	<p>A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T8 T18 T19 T22 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 Y6 Y9</p>	<p>Предприятия общественного питания</p>
<p>Задание 12 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p>	<p>Приготовление сложных открытых бутербродов Подача.</p>	<p>5</p>	<p>A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3 T1 T2 T4 T19 T22 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 Y6 Y9</p>	<p>Предприятия общественного питания</p>

	Приготовление простых открытых бутербродов Подача.	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3T1 T2 T4 T19 T22 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5Y6 Y9	Предприятия общественного питания
	Приготовление бутербродов (сэндвичей), Подача.	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3T1 T2 T4 T19 T22 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5Y6 Y9	Предприятия общественного питания
	Приготовление закусочных (канапе). Подача.	5	A/01.3 T1 T2 T3 T4 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5 A/02.3T1 T2 T4 T19 T22 Y1 Y2 Y3 Y4 Y5Y6 Y9	Предприятия общественного питания
ВПКР	Выпускная практическая квалификационная работа.			Предприятия общественного питания
	<b>Итого:</b>	<b>150</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Реализация программы предполагает наличие необходимого оборудования и инвентаря на предприятиях общественного питания

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники (печатные):**

14. Андонова Н.И. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Ростов-на-Дону «Феникс» 2020.- 250с в эл.виде
15. Анохина Ж.С, Лутошкина Г.Г. , Техническое оснащение организаций питания М:Академия 2019.-365с
16. Бурошнековая Ю.М., Максимов А.С, Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании. Ростов-на-Дону «Феникс» 2020.- 285с. в эл.виде
17. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Ростов-на-Дону «Феникс» 2020 в эл.виде
18. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Ростов-на-Дону «Феникс» 2020.-352с
19. Качурина Т.А Приготовление блюд из рыбы. М:Академия 2019
20. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Ростов-на-Дону «Феникс» 2020.-385с

#### **Дополнительные источники:**

21. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И.Дубровская, Е.И.Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 176 с.

#### **Интернет ресурсы:**

22. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
23. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
24. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

25. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

26. <http://www.pitportal.ru/>





Оценочные средства для проведения квалификационного экзамена, включая задания для обучаемых задания составляются с учётом квалификационных требований к присваиваемому разряду

### **ЗАДАНИЕ №1**

**Типовое задание:** Приготовление и оформление блюда «Крокеты картофельные»

**Оцениваемые трудовые действия и умения**

A/01.3 T1,T2,T3,U1,U2,U3

A/02.3 T6,T9,U5,U6,U7,U8,U9,U10

**Условия выполнения задания** в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:

Оборудование (электроплита, взбивальное, весоизмерительное)

Инвентарь (ножи, доски)

Посуда (кастрюля, тарелки)

**Инструкция по выполнению задания:**

*подготовка рабочего места*

*механическая кулинарная обработка продуктов*

*приготовление картофельной массы*

*формование изделий*

*тепловая обработка*

*оформление и подача*

### **ЗАДАНИЕ № 2**

**Типовое задание:** Приготовление и оформление блюда «Рулет картофельный с овощами»

**Оцениваемые трудовые действия и умения**

A/01.3 T1,T2,T3,U1,U2,U3

A/02.3 T6,T9,U5,U6,U7,U8,U9,U10

**Условия выполнения задания** в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:

Оборудование (электроплита, взбивальное, весоизмерительное)

Инвентарь (ножи, доски)

Посуда (кастрюля, тарелки)

**Инструкция по выполнению задания:**

*подготовка рабочего места*

*механическая кулинарная обработка продуктов*

*приготовление картофельной массы*

*формование изделий*

*тепловая обработка*

*оформление и подача*

### ЗАДАНИЕ № 3

**Типовое задание:** Приготовление и оформление блюда «Зразы картофельные»

**Оцениваемые трудовые действия и умения**

A/01.3 Т1,Т2,Т3,У1,У2,У3

A/02.3 Т6,Т9, У5,У6,У7,У8,У9,У10

**Условия выполнения задания** в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:  
Оборудование (электроплита, взбивальное, весоизмерительное)

Инвентарь (ножи, доски)

Посуда (кастрюля, тарелки)

**Инструкция по выполнению задания:**

*подготовка рабочего места*

*механическая кулинарная обработка продуктов*

*приготовление картофельной массы*

*формование изделий*

*тепловая обработка*

*оформление и подача*

### ЗАДАНИЕ № 4

**Типовое задание:** Приготовление и оформление блюда «Приготовление борща »

**Оцениваемые трудовые действия и умения**

A/01.3 Т.1.;Т.2.;Т.3.;У1,У2,У3

A/02.3 Т.5.;Т.6.; Т.20.; У.5.; У.6; У.7.; У.8.; У.9.; У.10.

**Условия выполнения задания** в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:  
Оборудование (электроплита, взбивальное, весоизмерительное)

Инвентарь (ножи, доски)

Посуда (кастрюля, тарелки)

**Инструкция по выполнению задания:**

*подготовка рабочего места*

*механическая кулинарная обработка продуктов*

*приготовление супа*

*оформление и подача*

### ЗАДАНИЕ № 5

**Типовое задание:** Приготовление и оформление блюда «Приготовление рассольника »

**Оцениваемые трудовые действия и умения**

A/01.3 Т.1.;Т.2.;Т.3.;У1,У2,У3

A/02.3 Т.5.;Т.6.; Т.20.; У.5.; У.6; У.7.; У.8.; У.9.; У.10.

**Условия выполнения задания** в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:  
Оборудование (электроплита, взбивальное, весоизмерительное)

Инвентарь (ножи, доски)

Посуда (кастрюля, тарелки)

**Инструкция по выполнению задания:**

*подготовка рабочего места*

*механическая кулинарная обработка продуктов*

*приготовление супа*

*оформление и подача*

### ЗАДАНИЕ № 6

**Типовое задание:** Приготовление и оформление блюда «Приготовление щей »

**Оцениваемые трудовые действия и умения**

A/01.3 Т.1.;Т.2.;Т.3.;У1,У2,У3

A/02.3 Т.5.;Т.6.; Т.20.; У.5.; У.6; У.7.; У.8.; У.9.; У.10.

**Условия выполнения задания** в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:  
Оборудование (электроплита, взбивальное, весоизмерительное)

Инвентарь (ножи, доски)

Посуда (кастрюля, тарелки)

**Инструкция по выполнению задания:**

*подготовка рабочего места*

*механическая кулинарная обработка продуктов*

*приготовление супа*

*оформление и подача*

#### **ЗАДАНИЕ № 7**

**Типовое задание:** Приготовление и оформление блюда «Приготовление супа-лапши домашней»

**Оцениваемые трудовые действия и умения**

A/01.3 Т.1.;Т.2.;Т.3.;У1,У2,У3

A/02.3 Т.5.;Т.6.;Т.15.; Т.20.; У.5.; У.6; У.7.; У.8.; У.9.; У.10.

**Условия выполнения задания** в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:

Оборудование (электроплита, взбивальное, весоизмерительное)

Инвентарь (ножи, доски)

Посуда (кастрюля, тарелки)

**Инструкция по выполнению задания:**

*подготовка рабочего места*

*механическая кулинарная обработка продуктов*

*приготовление лапши*

*приготовление супа*

*оформление и подача*

#### **ЗАДАНИЕ № 8**

**Типовое задание:** Приготовление и оформление блюда «Приготовление рыбы жаренной по-ленинградски»

**Оцениваемые трудовые действия и умения**

A/01.3 Т.1.;Т.2.;Т.3.;У1,У2,У3

A/02.3 Т.5.;Т.6.; Т.7.;Т.11.;; У.5.; У.6; У.7.; У.8.; У.9.; У.10.

**Условия выполнения задания** в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:

Оборудование (электроплита, взбивальное, весоизмерительное)

Инвентарь (ножи, доски)

Посуда (сковорода, тарелки)

**Инструкция по выполнению задания:**

*подготовка рабочего места*

*механическая кулинарная обработка рыбы*

*механическая кулинарная обработка овощей*

*приготовление блюда*

*оформление и подача*

### ЗАДАНИЕ № 9

**Типовое задание:** Приготовление и оформление блюда «Приготовление рыбы жаренной в тесте»

**Оцениваемые трудовые действия и умения**

A/01.3 Т.1.;Т.2.;Т.3. У.1.;У.2.; У.3

A/02.3 Т.5.;Т.6.; Т.7.;Т.11.; У.5.; У.6; У.7.; У.8.; У.9.; У.10.

**Условия выполнения задания** в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:

Оборудование (электроплита, взбивальное, весоизмерительное)

Инвентарь (ножи, доски)

Посуда (сковорода, тарелки)

**Инструкция по выполнению задания:**

*подготовка рабочего места*

*механическая кулинарная обработка рыбы*

*механическая кулинарная обработка овощей*

*приготовление блюда*

*оформление и подача*

### ЗАДАНИЕ № 10

**Типовое задание:** Приготовление и оформление блюда «Приготовление сырников»

**Оцениваемые трудовые действия и умения**

A/01.3 Т.1.;Т.2.;Т.3.; У.1.;У.2.; У.3

A/02.3 Т.4.;Т.5.;Т.14.; У.5.; У.6; У.7.; У.8.; У.9.; У.10.

**Условия выполнения задания** в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:

Оборудование (электроплита, взбивальное, весоизмерительное)

Инвентарь (ножи, доски)

Посуда (сковорода, тарелки)

**Инструкция по выполнению задания:**

*подготовка рабочего места*

*механическая обработка творога*

*приготовление блюда*

*оформление и подача*

### ЗАДАНИЕ № 11

**Типовое задание:** Приготовление и оформление блюда «Приготовление макаронника»

**Оцениваемые трудовые действия и умения**

A/01.3 Т.1.;Т.2.;Т.3.;Т.4.; ; У.1.;У.2.; У.3

A/02.3 Т.5.;Т.15.; У.5.; У.6; У.7.; У.8.; У.9.; У.10.

**Условия выполнения задания** в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:

Оборудование (электроплита, взбивальное, весоизмерительное)

Инвентарь (ножи, доски)

Посуда (кастрюля, тарелки)

**Инструкция по выполнению задания:**

*подготовка рабочего места*

*приготовление макарон*

*запекание изделия*

*оформление и подача*

## ЗАДАНИЕ № 12

**Типовое задание:** Приготовление и оформление блюда «Приготовление плова»

**Оцениваемые трудовые действия и умения**

A/01.3 Т.1.;Т.2.;Т.3.;Т.4.; У.1.;У.2.; У.3.

A/02.3 Т.5.;Т.7.;Т.10.;Т.12.; У.5.; У.6; У.7.; У.8.; У.9.; У.10.

**Условия выполнения задания** в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:

Оборудование (электроплита, взбивальное, весоизмерительное)

Инвентарь (ножи, доски)

Посуда (кастрюля, сковорода, тарелки)

**Инструкция по выполнению задания:**

*подготовка рабочего места*

*подготовка мяса*

*подготовка риса*

*подготовка овощей*

*приготовление блюда*

*оформление и подача*

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 278015872020984066915621024906056358857500955707

Владелец Шулимова Евгения Рафаильевна

Действителен с 01.10.2025 по 01.10.2026