

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской  
области  
«Физико-технический колледж»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»  
А.А.Летуновский  
«29» августа 2021 г.



**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

## **По учебной и производственной практике**

Профессия по ОК 016-94: 16675 Повар

Долгопрудный  
2021г.

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области  
«Физико-технический колледж»

**Разработчик:**

Мартьянова Л.Е., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

**«СОГЛАСОВАНО»**



**«СОГЛАСОВАНО»**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,  
Протокол № от 30.08.2021г.

**ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК**  
**МАРТЬЯНОВА Л.Е.** \_\_\_\_\_

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа «Производственное обучение» предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовить рабочих, имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий. На производственном обучении основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Очень важно, чтобы учащиеся не только усвоили практические умения и навыки, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

	<b>Должен знать</b>	<b>Должен уметь</b>
1.	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.	Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
2.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.
3.	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.
4.	Приготовление супов и соусов	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
5.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
6.	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

## II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов
	<i><b>I курс I семестр 1. Обучение в учебных мастерских</b></i>	
1.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов.	144
2.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	162
	<i><b>Итого часов за I семестр</b></i>	<b>306</b>
	<i><b>I курс II семестр</b></i>	
3.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.	396
	<i><b>Итого часов за II семестр</b></i>	<b>396</b>
	<i><b>Всего часов за I курс</b></i>	<b>702</b>
	<i><b>II курс I семестр</b></i>	
4.	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов	144
5.	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	162
	<i><b>Итого часов за I семестр</b></i>	<b>306</b>
	<i><b>II курс II семестр</b></i>	
6.	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	198
	<i><b>Итого часов за II семестр</b></i>	<b>198</b>
	<i><b>II. Производственная практика</b></i>	
	Производственная практика в условиях предприятия.	300
	<b>Итого:</b>	<b>300</b>
	<b>Итого часов за II курс</b>	<b>504</b>
	Выпускная квалификационная работа (защита)	12
	<b>Всего часов за курс обучения</b>	<b>1206</b>

## III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### УП 01.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов. Приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.

### УП 02.01 . Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.

Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Нерыбные

продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

#### **УП 03.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

#### **УП 04.01. Подготовка сырья и приготовление супов и соусов.**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления супов и соусов. Подготовка продуктов, технология приготовления супов и соусов. Отпуск блюд. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

#### **УП 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.

#### **УП 06.01. Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Обработка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Виды теста, способы рыхления, технология приготовления теста. Способы и технология приготовления различных видов мучных блюд и изделий. Режимы выпечки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

### **IV. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

#### **1.1. ЛИТЕРАТУРА**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А.Анфимова. – М.: издательский центр « Академия», 2010. – 400 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2008. – 272 с.
3. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр « Академия», 2008. – 240 с.
4. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр
5. «Академия», 2007. – 192 с.

6. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
7. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар», учебное пособие/ В.П. Андросов. – М.: издательский центр «Академия», 2009. – 112 с.
8. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
9. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.
10. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

## **1.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

1. Задания в тестовой форме
2. Комплект инструкционно - технологических карт
3. Контрольные вопросы по курсу
4. Плакаты

## **III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПП 01.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов.**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов. Приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.

### **ПП 02.01 . Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

### **ПП 03.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясopодуKтов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

#### **ПП 04.01. Подготовка сырья и приготовление супов и соусов.**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления супов и соусов. Подготовка продуктов, технология приготовления супов и соусов. Отпуск блюд. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

#### **ПП 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.

#### **ПП 06.01. Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Обработка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Виды теста, способы рыхления, технология приготовления теста. Способы и технология приготовления различных видов мучных блюд и изделий. Режимы выпечки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

#### **Формы отчетности:**

- аттестационный лист;
- дневник производственной практики;
- производственная характеристика;
- отчет о ходе ПП обучающегося;
- отзыв от работодателя.